

IFS Food (Alimentaire)

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



VERSION 7

OCTOBRE 2020

FRANÇAIS

Contacts des Bureaux IFS

ALLEMAGNE | BERLIN

IFS Management GmbH
Am Weidendamm 1A
D-10117 Berlin
Tél : +49 (0)30 72 61 053-74
E-mail : info@ifs-certification.com

BRESIL | AQUIDAUANA

Bureau IFS Brésil
Rua Antônio João 800
79200-000 Aquidauana/ MS Brésil
Tél : +55 (0)67 981 51 45 60
E-mail : cnowak@ifs-certification.com

CHILI | SANTIAGO

Bureau IFS Chili
Av. Apoquindo 4700, Piso 11,
Las Condes, Santiago, Chili
Tél : + 56 2 28 82 01 63
E-mail : chile@ifs-certification.com

CHINE | SHANGHAI

Man Po International Business Center Rm 204,
No. 660, Xinhua Road, Changning District,
Shanghai 200052, Chine
Tél : +86 1 80 19 98 94 51
E-mail : china@ifs-certification.com
E-mail : asia@ifs-certification.com

COLOMBIE | BOGOTA

IFS Colombie
Calle 127 No. 7 – 35 Ofc 701
Edificio 124 Points Bogota, Colombie
E-mail : ifs-colombia@ifs-certification.com

ETAT UNIS | CANADA

Support technique IFS
Pius Gasser
E-mail : gasser@ifs-certification.com

FRANCE | PARIS

Bureau IFS Paris
14 rue de Bassano
F-75016 Paris
Tél : +33 (0)1 40 76 17 23
E-mail : ifs-paris@ifs-certification.com

ITALIE | MILAN

Bureau IFS Milan
Federdistribuzione
Via Albricci 8
I-20122 Milan
Tél : +39 02 89 07 51 50
E-mail : ifs-milano@ifs-certification.com

POLOGNE | VARSOVIE

Bureau IFS Europe du centre et de l'est
ul. Serwituty 25
PL-02-233 Varsovie
Tél : +48 6 01 95 77 01
E-mail : ifs-poland@ifs-certification.com



IFS Food (Alimentaire)

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

VERSION 7

OCTOBRE 2020

FRANÇAIS

Remerciements

L'IFS tient à remercier l'ensemble des personnes ayant participé à la consultation publique réalisée en 2019. 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.

Nous souhaitons également remercier Sandra Schulte pour sa contribution précieuse au processus de révision du référentiel IFS Food.

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

Membres de l'IFS « Extended Core Group »

Alexandra Weber	Hochland Deutschland GmbH, Allemagne
Almudena Hernandez	AENOR, Espagne
Andrea Artoni	Conad Soc. Coop., Italie
Dr. Andrea Niemann-Haberhausen	Hygenius/1st Solutions CTC, Allemagne
Cristina Díez	Palacios Alimentación, Espagne
Fayçal Bellatif	Eurofins certification, France
Dr. Gereon Schulze-Althoff	Tönnies Lebensmittel GmbH & Co KG, Allemagne
Dr. Jörg Klinkmann	August Storck KG, Allemagne
Jürgen Eichmann	Kaufland Warenhandel GmbH & Co KG, Allemagne
Kathrin Edler	Wirtschaftskammer Österreich, Autriche
Massimo Ghezzi	Carrefour Italia – GS SPA, Italie
Sabrina Bianchini	DNV GL Business Assurance Italia S.r.l., Italie
Stephen Thome	Dawn Food Products, Etats-Unis
Ute Pieper	METRO AG, Allemagne

Membres de l'IFS « International Technical Committee »

Andrea Artoni	Conad Soc. Coop., Italie
Fayçal Bellatif	Eurofins certification, France
Sébastien Bian	Groupe Casino, France
Sabrina Bianchini	DNV GL Business Assurance Italia S.r.l., Italie
Cristina Díez	Palacios Alimentación, Espagne
Andreas Dörr	Coop Genossenschaft, Suisse
Jürgen Eichmann	Kaufland Warenhandel GmbH & Co. KG, Allemagne
Dr. Jean-Charles Gander	Migros-Genossenschafts-Bund, Suisse
Marion Gere	TÜV Nord Cert, Allemagne
Almudena Hernandez	AENOR, Espagne
Dr. Horst Lang	Globus SB-Warenhaus Holding GmbH & Co.KG, Allemagne
Maria Lopez de Montenegro	DIA, Espagne
Alberto Peiró	Mercadona, Espagne
Ute Pieper	METRO AG, Allemagne
Christophe Quéré	SILL Entreprises, France
Charlotte Rosendahl	Rewe Group, Allemagne
Dr. Jürgen Sommer	Freiberger Lebensmittel GmbH & Co. KG, Allemagne
Giovanni Sorlini	INALCA SPA, Italie
Stephen Thome	Dawn Food Products, Etats-Unis
Lucia Tortoreto	Coop Italia società cooperativa, Italie
Claudio Truzzi	METRO Italia (au nom de Federdistribuzione), Italie
Bert Urlings	Vion Food Group, Pays-bas
Karin Voss	EDEKA ZENTRALE AG & Co. KG, Allemagne
Michael Zschocke	Rewe Group, Allemagne

Equipe IFS

Laura Baasner	Standard Management/Project Manager
Helga Barrios	Head of Academy/Standard Manager
Tina Brune	Director Risk Management
Sybil-Marie Deinhard	Quality Assurance Manager
Chryssa Dimitriadis	Head of Standard Management /Standard Manager
Julia Deroche	Academy Project Manager
Julia Füllenbach	Technical Manager – Risk Management
Pius Gasser	Representative North America
Lea Gauter-Korkis	Team assistance – Auditor Management/ Certification Body Management
Anne Kathrin Gönner	Senior IT Project Manager
Lena Hoth	Marketing Manager
Umut Karaduman	Technical Manager – Risk Management
Seon Kim	Shop Manager
Thomas Klose	Senior Quality Assurance Manager
Christin Kluge	Senior Quality Assurance Manager
Carmen Lützenberg	IT Support Manager
Jennifer Mannweiler	Technical Manager – Certification Body Management
Marek Marzec	Representative Central Eastern Europe (CEE)
Britta Müller-Wahl	Director Auditor – Certification Body Management
Thomas Neuhaus	Deputy Director IFS Quality Assurance/Integrity Program
Caroline Nowak	Representative Brazil
Daniela Poblete	Director IFS LATAM – Standard Manager
Lalaina Randriamanantsoa	Senior Quality Assurance – Technical Manager
Irmtraut Rathjens de Suster	Senior Quality Assurance Manager
Benjamin Rosenthal	Technical Manager - Auditor Management
Nevin Rühle	Director Business Development
Stefanie Sattler	Operative Manager Quality Assurance
Nadja Schmidt	Technical Manager Auditor Management
Ilona Schrecker	Senior Quality Assurance Manager
Joachim Schulz	Director Quality Assurance/Integrity Program
João Ricardo Stein	Standard Manager - Senior Project Manager
Beata Studzinska-Marciniak	Standard Manager
Cheryl Sullivan	Senior Communication Manager
Torben Suerborg	Academy/Junior Technical Manager
Beatriz Torres	Senior Quality Assurance Manager
Stephan Tromp	Managing Director
Esther Tromp-Koppes	Senior Communication Manager
Serena Venturi	Academy/Senior Technical Manager
Natasa Vunduk	Team Assistance – Standard Management
Alexandra Sasha Wagner	Operational Manager Quality Assurance
Michaela Zakorova	IT Support Manager
Nicole Zilat	Team Assistance

**Dans le cadre du processus de révision du référentiel, des évaluations IFS tests ont été réalisées.
Nous souhaitons remercier les entreprises suivantes pour leur implication :**

- Boklunder Fleischwarenfabrik – Werk Satrup GmbH & Co. KG, Allemagne
- Griesson – de Beukelaer GmbH, Allemagne
- Backwelt Pilz GmbH, Autriche
- Pâtisserie Baillon SAS, France
- Saline Cérébos SAS, France
- Pomorskie Pralinki Sp. z o. o., Pologne
- Henkell Freixenet Polska Sp. z o.o., Pologne
- Grupo Empresarial Palacios Alimentacion – Planta Embutidos S.A.U, Espagne
- Aguas de Cortes SA., Espagne
- Cantine Settesoli Soc. Coop. Agricola, Italie

Sommaire

0	Introduction	12
0.1	Histoire de l'International Featured Standards	12
0.2	Objectifs de l'IFS, missions et vision	12
0.3	Périmètre du référentiel IFS Food	13
0.4	Contenu du référentiel IFS Food	13
0.5	Révision du référentiel IFS Food	14

PARTIE 1

PROTOCOLE DE CERTIFICATION IFS FOOD

0	Objectifs et contenu	16
1	Processus de certification IFS Food	16
2	Avant l'évaluation IFS Food	18
2.1	Etablissement d'un contrat avec l'organisme de certification	18
2.2	Périmètre de l'évaluation IFS Food	19
2.2.1	Procédés sous-traités et périmètre de l'évaluation IFS Food	21
2.2.2	Réalisation de l'évaluation IFS Food pour les différents types de sites de production	22
2.3	Types d'évaluation IFS Food	24
2.3.1	Evaluation initiale	24
2.3.2	Evaluation de recertification	25
2.3.3	Evaluation complémentaire	25
2.3.4	Evaluation d'extension	26
2.4	Options d'évaluation IFS Food	27
2.4.1	Option d'évaluation annoncée	27
2.4.2	Option d'évaluation non annoncée	27
2.5	Planification de l'évaluation IFS Food	28
2.5.1	Préparation du plan d'évaluation	29
3	Réalisation de l'évaluation IFS Food	29
3.1	Durée d'une évaluation	30
3.2	Réalisation de l'évaluation	31
3.2.1	Notation des exigences	32
4	Actions à réaliser après l'évaluation IFS Food	34
4.1	Plan d'actions	34
4.1.1	Rédaction du plan d'actions par la société	34
4.1.2	Validation du plan d'actions	35
4.1.3	Revue technique	35

4.2	Emission du certificat IFS	35
4.2.1	Note finale et conditions d'émission du rapport et du certificat IFS Food	36
4.2.1.1	Gestion spécifique du processus d'évaluation si une ou plusieurs non-conformité(s)majeure(s) ou KO a/ont été attribuée(s) lors de l'évaluation	37
4.2.1.2	Date butoir pour l'émission du certificat IFS	38
4.3	Cycle de certification	38
4.3.1	Information sur les conditions de retrait/suspension de certificat	40
4.4	Distribution et conservation du rapport d'évaluation	40
5	IFS Integrity Program	41
5.1	Gestion des réclamations IFS	41
5.2	Approche basée sur les risques et surveillance par l'IFS Quality Assurance	42
5.3	Sanctions	42
6	Logos IFS	44

PARTIE 2

LISTE DES EXIGENCES D'ÉVALUATION IFS FOOD

1	Gouvernance et engagement	46
1.1	Politique	46
1.2	Organisation de la société	46
1.3	Ecoute client	47
1.4	Revue de direction	47
2	Système de management de la sécurité des aliments et de la qualité	48
2.1	Management de la qualité	48
2.1.1	Gestion de la documentation	48
2.1.2	Enregistrements et informations documentées	48
2.2	Management de la sécurité des aliments	49
2.2.1	Plan HACCP	49
2.2.2	Equipe HACCP	49
2.2.3	Analyse HACCP	49
3	Gestion des ressources	51
3.1	Ressources humaines	51
3.2	Hygiène personnelle	51
3.3	Formation et instruction	53
3.4	Locaux du personnel	53
4	Procédés opérationnels	55
4.1	Accord de contrat	55
4.2	Spécifications et recettes des produits	55
4.2.1	Spécifications	55
4.2.2	Formulations/recettes	56
4.3	Développement/modification des produits/modification des procédés de fabrication	56
4.4	Achats	57
4.5	Matériaux d'emballage des produits	58
4.6	Lieu de l'usine	58
4.7	Extérieurs de l'usine	58
4.8	Implantation de l'usine et flux de production	59
4.9	Locaux de production et de stockage	59
4.9.1	Exigences de construction	59
4.9.2	Murs	59
4.9.3	Sols	60
4.9.4	Plafonds/faux plafonds/suspensions	60
4.9.5	Fenêtres et autres ouvertures	60
4.9.6	Portes et systèmes de fermeture	60
4.9.7	Eclairage	61
4.9.8	Climatisation/ventilation	61
4.9.9	Eau	61
4.9.10	Air et gaz comprimés	62
4.10	Nettoyage et désinfection	62
4.11	Gestion des déchets	63

4.12	Réduction des risques liés aux corps étrangers	63
4.13	Surveillance des nuisibles/lutte contre les nuisibles	65
4.14	Réception et stockage des produits	66
4.15	Transport	66
4.16	Maintenance et réparation	67
4.17	Equipements	68
4.18	Traçabilité	68
4.19	Réduction des risques liés aux allergènes	69
4.20	Fraude alimentaire	69
5	Mesures, analyses et améliorations	70
5.1	Audits internes	70
5.2	Inspections d'usine	70
5.3	Validation et maîtrise du procédé et de l'environnement de travail	71
5.4	Etalonnage, ajustement et vérification des appareils de mesure et de surveillance	71
5.5	Surveillance de la maîtrise de la quantité	71
5.6	Analyse des produits et des procédés	72
5.7	Libération des produits	72
5.8	Gestion des réclamations des autorités et des clients	73
5.9	Gestion des incidents, retrait/rappel de produits	73
5.10	Gestion des non-conformités et des produits non conformes	73
5.11	Actions correctives	74
6	Plan de food defence (plan de protection de la chaîne alimentaire contre les actes malveillants)	74

PARTIE 3

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

0	Introduction	76
1	Exigences pour les organismes d'accréditation	76
1.1	Exigences générales	76
1.2	Formation du comité d'accréditation (ou de la personne compétente)	76
1.3	Compétences de(s) l'évaluateur(s) de l'organisme d'accréditation	77
1.4	Fréquence des évaluations des organismes de certification	77
1.5	Accréditation d'un organisme de certification opérant à l'international	78
1.6	Conditions de recouvrement d'accréditation après un retrait ou une suspension	78
2	Exigences pour les organismes de certification	79
2.1	Contrat avec IFS Management GmbH	79
2.2	Processus d'accréditation selon la norme ISO/CEI 17065:2012 pour l'IFS	79
2.3	Procédure d'appel et de réclamations	79
2.4	Décision de certification	80
2.5	Transfert de certification	80
2.6	Responsabilités des organismes de certification pour les auditeurs IFS, les personnes en charge de la revue, les formateurs et les observateurs	81
3	Exigences pour les auditeurs IFS Food, les personnes en charge de la revue, les formateurs et les observateurs	82
3.1	Rôles et fonctions spécifiques du personnel de l'organisme de certification	82
3.1.1	Exigences pour les auditeurs IFS	82
3.1.1.1	Processus de qualification des auditeurs	83
3.1.1.2	Exigences générales pour les auditeurs avant de candidater aux examens IFS	83
3.1.1.3	Processus d'examen IFS	86
3.1.1.4	Programme de formation spécifique pour les « auditeurs en devenir » (Auditors in Progress ou AIP)	86
3.1.1.5	Maintien de qualification des auditeurs	88
3.1.1.6	Situation particulière d'un auditeur temporairement inactif	90
3.1.1.7	Extension de qualification à d'autres secteurs de produits et technologiques pour les auditeurs qualifiés IFS	90
3.1.1.8	Règles et explications supplémentaires sur l'approche non-exclusive	91
3.1.1.9	Règles générales sur les équipes d'évaluation	91
3.1.2	Exigences pour les personnes en charge de la revue	92
3.1.2.1	Exigences générales pour les « pure reviewers »	92
3.1.2.2	Maintien de qualification des « pure reviewers »	93
3.1.3	Exigences pour les formateurs IFS	93
3.1.3.1	Exigences générales pour les formateurs IFS	93
3.1.4	Exigences pour les observateurs IFS	94
3.2	Vue d'ensemble des exigences de qualification initiale, de maintien de qualification et des missions pour chaque fonction IFS dans un organisme de certification	95

PARTIE 4

REPORTING, LOGICIEL AUDITXPRESSX™ ET BASE DE DONNÉES IFS

1	Introduction	98
2	Reporting	98
2.1	Rapport d'évaluation IFS : vue d'ensemble de l'évaluation (ANNEXE 9)	98
2.2	Rapport d'évaluation IFS : contenu principal (ANNEXE 10)	100
2.3	Plan d'actions (ANNEXE 7)	100
2.4	Exigences minimales du certificat IFS (ANNEXE 11)	100
2.4.1	Code QR sur le certificat IFS	102
3	Logiciel auditXpressX™	103
4	Base de données IFS (www.ifs-certification.com)	103
		107

ANNEXES

ANNEXE 1 :	Périmètre d'application des différents référentiels et programmes IFS	108
ANNEXE 2 :	Processus de certification	111
ANNEXE 3 :	Secteurs de produits et secteurs technologiques	112
ANNEXE 4 :	Arbre de décision pour les exclusions	115
ANNEXE 5 :	Diagramme pour la gestion d'une non-conformité majeure et d'une note totale $\geq 75\%$	117
ANNEXE 6 :	Diagramme pour la gestion des exigences KO notées D	118
ANNEXE 7 :	Plan d'actions	119
ANNEXE 8 :	Diagramme pour la gestion d'une ou plusieurs non-conformité(s) majeure(s) et/ou d'une note totale $< 75\%$	120
ANNEXE 9 :	Rapport d'évaluation IFS Food : vue d'ensemble de l'évaluation	121
ANNEXE 10 :	Rapport d'évaluation IFS : contenu principal	124
ANNEXE 11 :	Certificat IFS	132
ANNEXE 12 :	Glossaire	133

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'évaluer les fournisseurs de produits alimentaires, sur la base d'une approche uniforme. Il s'agissait de la première version du référentiel IFS Food, destinée à certifier les fournisseurs de produits alimentaires à marque 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 internationaux de sécurité et de qualité et de programmes 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 reconnu au niveau international par la GFSI (Global Food Safety Initiative). Il est construit selon les aspects généraux du système de management de la sécurité des aliments et de la qualité des produits. L'émphase 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 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.

Le référentiel IFS Food version 7 a été révisé par les groupes de travail internationaux suivants: l'« Extended Core Group », les groupes de travail nationaux, l'« International Technical Committee » et le groupe de travail technique de l'équipe 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'Amériques du nord et du sud et d'Asie.

Il est possible de réaliser des évaluations IFS Food v7 à partir du 1^{er} mars 2021. A partir du 1^{er} juillet 2021, l'IFS Food v7 devient obligatoire.

0.2 Objectifs de l'IFS, missions et vision

L'objectif de la certification IFS Food 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. L'évaluation IFS se focalise sur les produits et les procédés et garantit que le développement de produits de haute qualité est assuré au travers des procédés 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 détaillants 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 la société a mis en place un système de management de la sécurité des aliments et de la qualité fonctionnel, l'IFS et son vaste réseau continue d'augmenter et d'optimiser son portefeuille de référentiels, de protocoles d'évaluation et d'outils, 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 l'IFS.

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.

Pour plus d'informations sur le périmètre d'évaluation IFS, voir chapitre 2.2, Partie 1.

Pour toute clarification sur les périmètres d'application entre le référentiel IFS Food et les autres référentiels IFS, voir 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 – Liste des exigences d'évaluation IFS Food

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

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

Le référentiel IFS Food est accompagné d'un autre document normatif : les notes de doctrine IFS Food. Les notes de doctrine IFS Food fournissent des règles supplémentaires et des clarifications sur l'interprétation de certaines exigences IFS Food. Ces deux (2) documents normatifs doivent s'appliquer à la date d'application définie après publication. Chaque utilisateur de la base de données IFS reçoit des notifications de la base de données en cas de nouvelle publication, revue, applicabilité et/ou modifications des documents normatifs en vigueur et potentiellement nouveaux.

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 et le réviser annuellement, afin de garantir sa conformité aux exigences définies. Les groupes de travail sont composés de représentants impliqués dans le processus d'évaluation : représentants des distributeurs, de l'industrie, des entreprises de services alimentaires et des organismes de certification. L'objectif des groupes de travail est de partager des retours d'expériences, d'échanger et de décider des modifications ou des alignements à réaliser au niveau du référentiel IFS Food, des exigences du rapport d'évaluation et des besoins en formation.

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 une évaluation IFS Food. Elle explique également les principes du processus de certification IFS Food, y compris les exigences applicables aux sociétés évaluées et aux organismes de certification.

1 Processus de certification IFS Food

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

L'évaluation IFS est une étape importante du processus de certification, car la conformité des produits et des procédés de fabrication de la société va être évaluée selon toutes les exigences de la Partie 2.

Comme la certification IFS est une certification de produits et de procédés, une évaluation IFS se focalise toujours sur les points fondamentaux suivants :

a) Une approche basée sur les produits et les procédés

La certification IFS Food est toujours spécifique à un site de production. Tous les produits et les procédés de ce site doivent être inclus dans le périmètre de l'évaluation IFS Food.

Pendant l'évaluation IFS Food, l'auditeur doit collecter des preuves objectives pour évaluer la conformité des produits et des procédés aux exigences d'évaluation (Partie 2), sur la base du/des produit(s) sélectionnés selon une approche basée sur les risques, en suivant un fil conducteur. Cela inclut toujours l'évaluation de la conformité aux spécifications des clients et aux dispositions légales des produits, selon le(s) pays de production et de destination.

Le fil conducteur de l'évaluation IFS : focus sur la collecte de preuves pour évaluer les produits et les procédés associés :

- **Une sélection de produit(s) basée sur l'analyse des risques :** l'utilisation d'un échantillon de produit(s) pertinent(s) (sélectionné(s) sur site par l'auditeur au début ou avant l'évaluation IFS) constitue un élément clé et permet à l'auditeur IFS de suivre une approche uniforme, en réalisant une évaluation sur site et une revue et inspection des enregistrements et de la documentation, afin d'obtenir toutes les preuves nécessaires au travers de ce(s) produit(s). Par ailleurs, l'auditeur doit réaliser un test de traçabilité pour le(s) produit(s) sélectionné(s) pendant l'évaluation IFS.

Remarque : l'IFS a publié des Guidelines (comme le Guideline pour les auditeurs, le Guideline sur les bonnes pratiques d'évaluation) qui fournissent des informations supplémentaires sur les éléments à vérifier et/ou à demander à la société évaluée lors de l'évaluation IFS Food.

- **Une évaluation complète sur site** : au moins 50% de la durée totale de l'évaluation IFS doit être dédiée à l'évaluation sur site (au niveau de la zone de production du site), afin de fournir assez de temps à l'auditeur pour auditer et inspecter pleinement les produits et les procédés. Pour plus d'informations, voir les notes de doctrine IFS Food.

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 et/ou les installations de maintenance,
 - Les locaux du personnel et les installations sanitaires,
 - Les zones extérieures.
- **Une évaluation des procédés** : en observant et en suivant les lignes de production, l'auditeur doit collecter des informations sur les paramètres clés des procédés, comme les points critiques pour la maîtrise (CCP) et les mesures de maîtrise ainsi que leur surveillance, afin de les croiser avec celles du plan HACCP. Elle/il doit observer et interroger les employés, inspecter les caractéristiques des produits et des technologies, utiliser d'autres échantillons de produits pour recouper les informations, revoir les recettes utilisées lors de la production, observer l'expédition réelle des produits finis ou la livraison des matières premières et évaluer la mise en place du système de management de la sécurité des aliments et de la qualité dans la pratique.
 - **Une revue et inspection des enregistrements et de la documentation** : l'évaluation sur site est suivie d'une revue/inspection exhaustive de la documentation et des enregistrements, incluant le recoupement des documents concernés. Cette partie de l'évaluation vise à vérifier les informations collectées lors de l'évaluation sur site et à évaluer d'autres exigences.

Les activités mentionnées ci-dessus constituent des éléments importants du fil conducteur de l'évaluation IFS, où des techniques d'audit et d'inspection sont appliquées de manière alternée par l'auditeur pour évaluer en profondeur la conformité du site de production.

b) La qualification de l'auditeur

L'expertise spécifique de l'auditeur IFS constitue un élément clé pour l'évaluation du site de production. Le fait de collaborer avec des auditeurs IFS qualifiés pour des secteurs de produits et technologiques spécifiques est essentiel pour garantir un haut niveau de qualité et de reproductibilité des constats d'évaluation. Pour plus d'informations, voir Partie 3.

c) Un cycle annuel de certification

Le site de production doit réaliser chaque année un processus de certification IFS Food complet, incluant une évaluation IFS Food. Cela inclut l'évaluation complète de la checklist IFS Food (Partie 2) et la vérification des actions correctives de la dernière évaluation IFS, si applicable. Pour plus d'informations sur le cycle de certification, voir chapitre 4.3, Partie 1.

d) Une certification par des organismes de certification accrédités selon la norme ISO/CEI 17065:2012

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

e) Des règles de surveillance harmonisées par le propriétaire du référentiel IFS

Dans le cadre de l'assurance qualité, l'IFS a mis en place des procédures pour surveiller la performance des organismes de certification, des auditeurs qualifiés et des sociétés certifiées IFS : 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. La société doit être informée par son organisme de certification des règles et procédures de l'IFS Integrity Program. Pour plus d'informations sur l'Integrity Program, voir chapitre 5, Partie 1.

2 Avant l'évaluation 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.

Afin de se préparer pour une évaluation IFS initiale, la société peut effectuer si elle le souhaite une pré-évaluation, pour évaluer son statut et son niveau actuels. Cette pré-évaluation ne peut pas inclure de recommandations et l'auditeur qui réalise cette pré-évaluation doit être différent de celui qui réalise l'évaluation IFS.

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

Afin de réaliser une évaluation 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 de l'IFS (www.ifs-certification.com).

L'établissement d'un contrat avec l'organisme de certification est une étape importante, c'est pourquoi la société doit s'assurer que les informations suivantes sont couvertes :

a) Contrat

Un contrat doit exister entre la société et l'organisme de certification, détaillant le périmètre de l'évaluation IFS, sa durée et les informations sur le rapport. Il doit inclure la notification obligatoire par la société de tout changement pouvant affecter sa capacité à se conformer aux exigences de certification.

Le périmètre de l'évaluation doit être validé entre les deux parties avant la réalisation de l'évaluation IFS. Pour plus d'informations sur la détermination du périmètre d'évaluation, voir chapitre 2.2, Partie 1 et ANNEXE 3.

Le contrat doit faire référence à l'IFS Integrity Program et doit préciser que les informations sur la société et ses employés sont stockées dans la base de données IFS en respectant le Règlement sur la protection générale des données. Pour plus d'informations sur l'Integrity Program, voir chapitre 5, Partie 1.

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

Pour aider l'auditeur IFS à préparer l'évaluation IFS, 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'évaluation 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 de la société certifiée.
- 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 de revoir si l'exclusion est possible.
- L'historique de certification IFS ou selon tout autre référentiel reconnu par la GFSI, par exemple le type de certification/périmètre, le dernier audit non annoncé, si le certificat a déjà été suspendu par le passé, etc.

Pour plus d'informations sur les procédés sous-traités et sur les exclusions, voir chapitre 2.2.1, Partie 1 et ANNEXE 4.

c) Notifications à l'organisme de certification

Lors du cycle de certification, la direction de la société doit s'assurer que son organisme de certification est informé de tout changement pouvant avoir des conséquences sur la capacité de la société à se conformer aux exigences de la 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 demandé dans l'exigence 1.2.6 : en cas de rappel de produits, de retrait et/ou rappel de produits par ordre officiel pour des raisons liées à la sécurité des aliments et/ou à la fraude alimentaire, ou de toute visite des autorités sanitaires compétentes ayant donné lieu à des notifications et/ou des pénalités par les autorités compétentes, l'organisme de certification doit être informé dans les trois (3) jours ouvrés.

d) Langue de l'évaluation IFS Food

L'évaluation IFS Food doit être effectuée dans la langue de travail du site de production. Si une traduction est nécessaire (dans des cas limités définis), l'organisme de certification doit mettre à disposition un interprète non affilié avec la société, comme décrit dans les notes de doctrine IFS Food.

2.2 Périmètre de l'évaluation IFS Food

Le référentiel IFS Food est applicable lorsqu'un produit est « transformé » ou lorsqu'il existe un danger de contamination du produit lié à l'emballage primaire.

Pour toute clarification sur les périmètres d'application entre le référentiel IFS Food et les autres référentiels IFS, voir ANNEXE 1.

La certification est toujours spécifique à un site, en lien avec les activités de production du site, et ne peut s'appliquer à différents sites ou lieux au sein d'une même certification.

L'IFS dispose d'un système unique de classification, basé sur des secteurs de produits et des étapes de procédés (secteurs technologiques), qui permet différentes combinaisons selon les produits et technologies mises en œuvre par le site faisant l'objet de la certification.

Les secteurs de produits (de 1 à 11) et les secteurs technologiques (de A à F) doivent être identifiés pour déterminer le périmètre de l'évaluation IFS. Ils seront indiqués sur le certificat et dans le rapport d'évaluation IFS Food.

Le périmètre de l'évaluation doit indiquer les secteurs de produits et technologiques évalués, comme décrit en ANNEXE 3.

Exemple : pour une société produisant des glaces, le périmètre d'évaluation doit faire référence au secteur de produits 4 (produits laitiers) et aux secteurs technologiques B (pasteurisation), D (surgélation/refroidissement) et F (mélange/emballage). Certains secteurs technologiques peuvent être ajoutés ou supprimés selon les procédés exacts de la société.

Un tableau contenant des exemples de produits et leur appartenance aux secteurs de produits est disponible sur le site Internet de l'IFS (« Tableau d'exemples de produits IFS »).

Le périmètre de l'évaluation doit inclure l'ensemble de l'activité de la société, en intégrant toutes les lignes de production et tous les produits fabriqués par la société. Le périmètre défini doit être mentionné par l'auditeur et validé en réunion d'ouverture de l'évaluation IFS Food.

Le périmètre de l'évaluation décrivant les procédés/produits, tel qu'il apparaîtra sur le certificat et dans le rapport d'évaluation IFS Food, doit être clair et non ambigu. Toute description générale, comme par exemple « production de produits à base de viande », n'est pas autorisée, car elle ne fournit pas assez d'informations. Dans ce cas, il est nécessaire d'apporter plus d'informations, comme par exemple :

- Les différents types de produits (par exemple, production de saucisses fermentées, de saucisses marinées, de saucisses cuites, de saucisses crues et fumées, etc.),
- Le type de matériaux de conditionnement (par exemple, conditionné sous film, sous atmosphère modifiée, ou sous vide).

Toute référence à des certifications de produits ou à des labels soumis à des réglementations spécifiques (par exemple, appellation d'origine protégée (AOP), indication géographique protégée (IGP), Bio, etc.) ne doit pas apparaître dans le périmètre du certificat IFS Food, afin d'éviter toute confusion concernant le périmètre de l'évaluation et de la certification. Si la société demande la visibilité d'un tel statut, cela ne peut être mentionné que dans le rapport. Pour plus d'informations et d'exemples sur le périmètre de l'évaluation, voir les notes de doctrine IFS Food.

L'évaluation IFS doit être spécifique au site où les produits sont fabriqués. Dans le cas de structures décentralisées, si l'évaluation d'une partie des installations n'est pas suffisante pour avoir une vue complète des procédés de la société, alors toutes les autres installations importantes doivent être incluses dans l'évaluation. Cela doit être mentionné dans le rapport d'évaluation. Pour plus d'informations sur les différents types de sites de production et sur les informations à fournir dans le rapport et sur le certificat, voir chapitre 2.2.2, Partie 1.

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 suivantes :

- Les produits ne sont pas des produits à marque de clients.
- L'organisme de certification doit compléter le questionnaire fourni par l'IFS (ANNEXE 4) et confirmer si l'exclusion est possible.
- L'auditeur doit vérifier pendant l'évaluation IFS si l'exclusion définie est pertinente et en phase avec le questionnaire.
- Cette décision doit être justifiée et documentée, dans le périmètre de l'évaluation du rapport et du certificat.

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

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 également les procédés qui sont partiellement sous-traités à une société sœur, au sein d'un même groupe.

Lorsque le site évalué sous-traite une/des partie(s) des procédés, la maîtrise de ces procédés doit être assurée, afin de garantir la sécurité des aliments et la qualité des produits. L'auditeur doit évaluer s'ils sont maîtrisés.

Les exigences suivantes s'appliquent pour la gestion des procédés partiellement sous-traités, également décrites en Partie 2 (exigences 4.4.6, 4.4.7 et 4.4.8) :

- Un contrat écrit doit être en place pour ces procédés partiellement sous-traités, décrivant les vérifications pendant le procédé et le plan de contrôle.
- Si le(s) fournisseur(s) de ces procédés partiellement sous-traités n'est/ne sont ni certifié(s) IFS Food, ni certifié(s) selon un autre référentiel de certification de la sécurité des aliments reconnu par la GFSI, un audit documenté du fournisseur doit être réalisé par une personne expérimentée et compétente et doit couvrir, au moins, les exigences de sécurité des aliments, de qualité des produits et d'authenticité.
- Dans le rapport du site évalué (vue d'ensemble de l'évaluation IFS) : une description détaillée des procédés partiellement sous-traités et du statut de certification du fournisseur doit être fournie. Si le fournisseur est certifié IFS Food, son COID (code d'identification IFS) doit être précisé.
- Sur le certificat du site évalué : la phrase suivante doit être ajoutée au périmètre d'évaluation en dessous de la description des produits et des procédés : « En plus de sa propre production, la société a des procédés partiellement sous-traités ».
- Les activités de transport et 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 IFS Food (4.14 et 4.15), en particulier selon les exigences 4.14.6 et 4.15.7.
- Si les procédés partiellement sous-traités concernent les activités de congélation et/ou décongélation, une certification IFS Logistics ou selon un autre référentiel de certification de la sécurité des aliments équivalent reconnu par la GFSI du fournisseur est acceptable.
- Les règles sur les procédés partiellement sous-traités s'appliquent à la fois aux produits à marque de clients et à marque de la société.

- En cas de non-respect de ces exigences, une déviation ou une non-conformité pourrait être attribuée au site de production évalué selon l'IFS Food.

Un produit totalement sous-traité est un produit fabriqué, conditionné et étiqueté sous la marque propre à la société ou sous la marque de clients, par une société différente de la société d'évaluation

Un produit de négoce est un produit fabriqué, conditionné et étiqueté par une société différente de la société certifiée IFS Food, et sous un nom de société différent.

Les produits totalement sous-traités et les produits de négoce ne sont pas couverts par la certification IFS Food mais doivent être décrits sur le certificat (statut de certification du broker, en écrivant 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 ») et dans le rapport d'évaluation, au niveau du profil de la société.

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, une évaluation combinée IFS Food/IFS Broker peut être réalisée, voir ANNEXE 1).

2.2.2 Réalisation de l'évaluation IFS Food pour les différents types de sites de production

L'évaluation IFS Food est spécifique à un site de production : un site est soumis à une évaluation 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 une évaluation IFS, un COID et un certificat.

2) Société possédant 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

- a¹) Une société disposant d'un siège social/de fonctions centralisées et ayant des activités de production doit être évaluée et soumise à un certificat et à un rapport IFS Food. Si la société disposant d'un siège social/de fonctions centralisées n'a pas d'activités de production mais est tout de même évaluée, elle ne peut avoir ni son propre certificat, ni son propre rapport IFS Food. Dans les deux (2) cas, les règles suivantes s'appliquent :

- L'évaluation du siège social/des fonctions centralisées doit toujours avoir lieu avant l'évaluation de chaque site de production.
- Les processus centralisés ainsi que les constats d'évaluation du siège social/des fonctions centralisées doivent être retranscrits dans les rapports d'évaluation de chaque site de production.
- Chaque site doit être évalué de manière indépendante, dans un délai maximal de douze (12) mois à compter de la date d'évaluation du siège social/des fonctions centralisées. Toutes les évaluations doivent être réalisées sous la responsabilité d'un seul et même organisme de certification. Chaque site doit bénéficier de son propre certificat et de son propre rapport.
- Toutes les exigences KO doivent être évaluées sur tous les sites, même si certaines d'entre elles sont (en partie) gérées par le siège social/les fonctions centralisées.
- Dans la vue d'ensemble du rapport d'évaluation de chaque site, les deux (2) dates d'évaluation du site et du siège social/des fonctions centralisées doivent être précisées.
- Tous les COID des sites liés au(x) siège social/fonctions centralisées doivent être mentionnés dans chaque rapport d'évaluation. Si une non-conformité a été attribuée pendant l'évaluation du siège social/des fonctions centralisées, tous les sites de production évalués sont alors affectés et les certificats IFS Food de tous ces sites doivent être suspendus. Après l'évaluation complémentaire réussie du siège social/des fonctions centralisées, la suspension des certificats IFS Food des sites peut être levée. En fonction de la non-conformité attribuée au(x) siège social/fonctions centralisées, une nouvelle évaluation des sites de production peut aussi être nécessaire.

a²) Si la société disposant d'un siège social/de fonctions centralisées n'a pas d'activités de transformation et n'est pas évaluée, la société doit s'assurer que toutes les informations nécessaires et les personnes responsables du siège social/des fonctions centralisées sont disponibles (si nécessaire), pour permettre à l'auditeur d'évaluer correctement les fonctions centralisées lors de l'évaluation de chaque site de production (par exemple, un représentant du siège social/des fonctions centralisées participe à l'évaluation des sites de production, les documents du siège/de fonctions centralisées sont disponibles au niveau des sites, etc.). Cela doit être défini par l'organisme de certification, sur la base des informations fournies par la société avant l'évaluation.

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 une évaluation, 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 différentes entités légales à un même lieu et avec le même périmètre de certification, une seule évaluation doit être réalisée. Chaque entité légale doit avoir son propre COID et le certificat et le rapport doivent être dupliqués pour chaque entité. Les COID de chaque entité doivent être connectés dans la base de données IFS.

b) Si un site possède différentes entités légales à un même lieu, avec des périmètres différents, chaque entité légale doit avoir son propre COID, rapport et certificat. Si une relation contractuelle existe, les COID de chaque entité doivent être connectés dans la base de données IFS. Toutes les évaluations doivent être réalisées par un seul organisme de certification. Si le certificat d'une entité est suspendu, les certificats des autres entités sont également suspendus, sauf si l'organisme de certification peut démontrer que les autres sites ne sont pas impactés. La durée d'évaluation doit être calculée individuellement pour chaque COID. Un siège social/des fonctions centralisées peu(ven)t être identifié(es), ce qui pourrait réduire la durée d'évaluation de 0.5 jour maximum (comme pour l'approche multisites), voir les notes de doctrine IFS Food.

4) Site de production possédant des structures décentralisées

Une structure décentralisée est un bâtiment (par exemple, un atelier ou un entrepôt) qui appartient à la société, où une/des partie(s) des procédés et des opérations est/sont réalisée(s). Si l'évaluation du site de production n'est pas suffisante pour avoir une vue complète des procédés de la société, alors toutes les autres installations importantes doivent être incluses dans l'évaluation. Cela doit être mentionné dans la vue d'ensemble de l'évaluation, dans le rapport d'évaluation.

Si la structure décentralisée est un entrepôt ayant des activités logistiques situé au même lieu que le site de production, la société peut soit l'inclure dans le périmètre de l'évaluation IFS Food, soit réaliser une évaluation combinée IFS Food/IFS Logistics. Pour plus d'informations sur les périmètres d'application entre le référentiel IFS Food et le référentiel IFS Logistics, voir ANNEXE 1.

2.3 Types d'évaluation IFS Food

Différents types d'évaluation sont réalisés selon le statut de certification de la société.

2.3.1 Evaluation initiale

L'évaluation initiale est une évaluation complète et détaillée du site de production, aboutissant idéalement à l'émission d'un certificat. Lors de cette évaluation, toutes les exigences IFS Food doivent être évaluées par l'auditeur.

Une évaluation initiale peut être :

- La première évaluation IFS Food d'une société ou
- L'évaluation réalisée suite à l'interruption du cycle de certification (voir chapitre 4.3, Partie 1) ou
- L'évaluation réalisée suite à une évaluation de recertification échouée, du fait d'une notation D d'une exigence KO (non-conformité KO) ou
- L'évaluation réalisée suite à une évaluation échouée du fait d'une note totale < 75%

Remarque : si une évaluation initiale IFS Food est échouée du fait d'une notation D d'une exigence KO et/ou d'une ou plusieurs non-conformité(s) majeure(s), le rapport d'évaluation IFS Food doit être mis en ligne dans la base de données IFS et cette évaluation ne peut pas être considérée comme une pré-évaluation.

2.3.2 Evaluation de recertification

L'évaluation de recertification est l'évaluation réalisée pour renouveler la certification IFS Food existante. La période durant laquelle une évaluation de recertification doit être réalisée est indiquée sur le certificat.

Il s'agit d'une évaluation complète et détaillée du site de production, aboutissant idéalement à l'émission d'un certificat. Lors de cette évaluation, toutes les exigences IFS Food doivent être évaluées par l'auditeur. Une attention particulière doit être prêtée aux non-conformités et aux déviations identifiées lors de l'évaluation précédente ainsi qu'à l'efficacité et à la mise en place des corrections et des actions correctives définies dans le plan d'actions de la société.

Les sociétés évaluées doivent toujours informer leur organisme de certification si elles ont déjà été certifiées dans le passé. L'auditeur doit lire le rapport d'évaluation et vérifier le plan d'actions de l'évaluation précédente, même si un autre organisme de certification a émis le rapport ou si l'évaluation précédente a eu lieu il y a plus d'un an.

Si des notations C et/ou D de certaines exigences sont toujours présentes d'une évaluation à la suivante, ou si les notations se détériorent, l'auditeur doit évaluer la situation selon le chapitre 5.11 de la checklist d'évaluation, Partie 2.

Le lien entre deux (2) évaluations consécutives garantit un processus d'amélioration continue.

Une évaluation de recertification peut être réalisée de manière annoncée ou non annoncée. La réalisation d'une évaluation non annoncée est obligatoire, au minimum une fois toutes les troisièmes évaluations de certification IFS.

Les sites de production sont responsables du maintien de leur certification. Toutes les sociétés certifiées reçoivent un rappel de la base de données IFS trois (3) mois avant l'expiration de la certification.

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

S'il ne s'agit pas d'une évaluation initiale et que la société a changé d'organisme de certification, la société doit en informer son nouvel organisme, afin que l'auditeur puisse vérifier le plan d'actions de l'évaluation précédente.

2.3.3 Evaluation complémentaire

Une évaluation complémentaire est requise dans le cas spécifique où les résultats de l'évaluation (qu'elle soit initiale ou de recertification) n'ont pas permis d'émettre un certificat, du fait d'une non-conformité majeure et d'une note totale $\geq 75\%$.

Au cours de l'évaluation complémentaire, l'auditeur doit se concentrer sur la mise en place des actions prises pour corriger la non-conformité majeure identifiée lors de l'évaluation précédente.

La clôture de la non-conformité majeure doit toujours être vérifiée par l'auditeur par une évaluation sur site. En général, c'est l'auditeur qui a réalisé l'évaluation durant laquelle une non-conformité majeure a été identifiée qui doit réaliser l'évaluation complémentaire.

L'évaluation complémentaire doit être réalisée au plus tôt six (6) semaines et au plus tard six (6) mois après l'évaluation précédente.

Si aucune évaluation complémentaire n'a été réalisée dans les six (6) mois suivant l'évaluation précédente, une nouvelle évaluation complète doit être réalisée.

Si la société décide de ne pas réaliser d'évaluation complémentaire et de réaliser une nouvelle évaluation complète, cette nouvelle évaluation doit être programmée au plus tôt six (6) semaines après l'évaluation ayant fait l'objet de la non-conformité majeure (pour plus d'informations, voir chapitre 4.2.1.1, Partie 1).

Si l'évaluation complémentaire échoue, une nouvelle évaluation complète est nécessaire et doit être programmée au plus tôt six (6) semaines après l'évaluation complémentaire. Le rapport de l'évaluation complémentaire échouée doit être mis en ligne dans la base de données IFS.

Si l'évaluation complémentaire est réussie, la certification peut être émise en niveau de base uniquement. Les différentes étapes sont décrites en ANNEXE 5.

2.3.4 Evaluation d'extension

Si des nouveaux procédés ou des produits différents de ceux inclus dans le périmètre de certification en vigueur sont mis en place entre deux (2) évaluations de certification (par exemple, des produits saisonniers), la société certifiée doit immédiatement en informer son organisme de certification, qui doit réaliser une évaluation des risques afin de décider si et quand une évaluation d'extension doit être réalisée ou non. Les résultats de cette évaluation des risques, basée sur les risques liés à l'hygiène et à la sécurité, doivent être documentés.

Si l'organisme de certification décide qu'une évaluation d'extension est nécessaire, cette évaluation doit être réalisée sur site, pendant la période de validité du certificat en vigueur (cycle de certification en cours).

Une évaluation d'extension doit toujours être réalisée lorsque les secteurs de produits et/ou technologiques et les plans HACCP (en particulier les CCP) sont différents de ceux évalués lors de l'évaluation « principale » (cela s'applique également si des lignes de production ne fonctionnaient pas lors de l'évaluation « principale » et/ou si des changements importants ont eu lieu au niveau des procédés de fabrication et/ou de leur environnement).

L'organisme de certification est responsable de la détermination des exigences à évaluer et de la durée d'évaluation adaptée pour évaluer les exigences dans le détail.

Le rapport de l'évaluation d'extension est généré en tant que rapport individuel et doit être présenté en tant qu'annexe du rapport d'évaluation en vigueur. La mise en ligne d'un rapport d'évaluation d'extension est gratuite.

Les conditions de réussite d'une évaluation d'extension sont les mêmes que pour une évaluation initiale ou de recertification, mais uniquement centrées sur les exigences ayant été spécifiquement évaluées. Le résultat de l'évaluation principale ne change pas.

Si l'évaluation d'extension est réussie, le certificat doit être mis à jour avec le nouveau périmètre et mis en ligne dans la base de données IFS avec le rapport d'évaluation d'extension. Le certificat mis à jour doit conserver la même date d'expiration que le certificat en vigueur.

Suite à une évaluation d'extension, l'évaluation de recertification doit inclure les activités évaluées lors de l'évaluation d'extension (toutes dans un seul certificat).

En cas de non-conformité majeure, de notation D d'une exigence KO ou d'une note totale < 75 % lors de l'évaluation d'extension, l'évaluation complète (y compris l'évaluation principale) a échoué et le certificat en vigueur doit être suspendu.

Pour les produits saisonniers, une évaluation d'extension doit être réalisée pour évaluer les produits qui n'ont pas pu être évalués en cours de production lors de l'évaluation principale. Le certificat doit alors préciser tous les produits et procédés évalués. L'année suivante, une évaluation de recertification et une évaluation d'extension devront être réalisées afin de couvrir tous les produits et procédés. Pour plus d'informations sur les évaluations d'extension, voir les notes de doctrine IFS Food.

2.4 Options d'évaluation IFS Food

Avant de programmer et de réaliser l'évaluation IFS Food, la société doit décider si l'évaluation sera réalisée de manière annoncée ou non annoncée, en s'assurant qu'au moins une évaluation IFS Food sera réalisée de manière non annoncée tous les trois (3) ans.

2.4.1 Option d'évaluation annoncée

L'évaluation annoncée est réalisée à des dates et heures validées entre la société et l'organisme de certification sélectionné. Elle doit être réalisée durant des jours consécutifs. L'évaluation de recertification doit être programmée au plus tôt huit (8) semaines avant et au plus tard deux (2) semaines après la date d'évaluation anniversaire (date de l'évaluation initiale).

2.4.2 Option d'évaluation non annoncée

Cette option est applicable de préférence aux évaluations de recertification, mais peut également s'appliquer aux évaluations initiales si la société préfère démarrer directement avec une évaluation non annoncée. Cette option s'applique uniquement aux évaluations initiale et de recertification et non aux évaluations complémentaires ou d'extension. La réalisation d'une évaluation non annoncée est obligatoire, au minimum une fois toutes les troisièmes évaluations de certification IFS.

Si le cycle de certification est interrompu alors qu'une évaluation non annoncée devait avoir lieu, la prochaine évaluation de certification (= l'évaluation initiale) doit être réalisée de manière non annoncée.

Il est de la responsabilité de l'organisme de certification de s'assurer que cette règle est respectée même si la société (COID) change d'organisme de certification. L'organisme de certification doit discuter avec les sites des options d'audits/d'évaluations et leur notifier l'année à laquelle l'audit/l'évaluation aura lieu. Si la société était certifiée selon un autre référentiel reconnu par la GFSI, l'organisme de certification devra connaître l'historique des audits/évaluations pour pouvoir maintenir la fréquence des certifications non annoncées. Dans le cas de différents référentiels IFS, la fréquence des certifications non annoncées compte séparément.

L'évaluation est réalisée dans une fenêtre de temps de [- 16 semaines ; + 2 semaines] par rapport à la date d'évaluation anniversaire et doit avoir lieu sans notification préalable de la date à la société, de façon à conserver le caractère non annoncé de l'évaluation. L'évaluation doit être réalisée durant des jours consécutifs.

Les règles suivantes s'appliquent lorsque l'option non annoncée est choisie :

- La société doit fournir à l'organisme le(s) nom(s) de la/des personnes(s) à contacter sur place en accédant sur le site.
- Pour les sociétés possédant de multiples sites et un siège social/des fonctions centralisées :
 - Le siège social/les fonctions centralisées peu(ven)t être évalué(es) de manière annoncée ou non annoncée.
 - L'évaluation du siège social/des fonctions centralisées doit toujours avoir lieu avant l'évaluation de chaque site de production, en particulier avant le début de la fenêtre de temps pour réaliser les évaluations non annoncées de chaque site de production.
 - Les sites de production doivent être évalués de manière non annoncée.
 - Lorsque le siège social/les fonctions centralisées est/sont évalué(es) de manière annoncée : l'évaluation annoncée du siège social/des fonctions centralisées et l'évaluation non annoncée du/des site(s) de production ne doivent pas être réalisées 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) évaluations différentes : une évaluation annoncée pour le siège social/les fonctions centralisées et une évaluation non annoncée pour le site de production).
 - Lorsque le siège social/les fonctions centralisées est/sont évalué(es) de manière non annoncée : l'évaluation non annoncée du siège social/des fonctions centralisées et l'évaluation non annoncée 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 une seule évaluation : une évaluation non annoncée pour le siège social/les fonctions centralisées et pour le site de production). L'évaluation doit démarrer par les procédés de fabrication du site.
 - Toutes les évaluations (y compris celles du siège social/des fonctions centralisées), doivent être réalisées sur une période maximale de douze (12) mois.

Si la société refuse l'accès à l'auditeur (sauf cas de force majeure), le certificat IFS en vigueur doit être suspendu par l'organisme de certification, au maximum deux (2) jours ouvrés après la date de l'évaluation. Tous les utilisateurs ayant accès à la base de données IFS et ayant placé la société dans la liste de leurs favoris recevront une notification par e-mail les informant de la suspension du certificat. Cette information est visible dans l'historique de la société dans la base de données IFS. Dans ce cas, la société doit être facturée par l'organisme de certification de l'ensemble des coûts de l'évaluation. Par ailleurs, l'évaluation suivante peut uniquement être réalisée de manière annoncée.

2.5 Planification de l'évaluation IFS Food

Avant d'être évaluée, la société doit prendre connaissance de toutes les exigences du référentiel et des notes de doctrine IFS Food.

- Pour une évaluation annoncée, la date du premier jour d'évaluation 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'évaluation.
- Pour une évaluation non annoncée, l'organisme de certification doit être informé de l'inscription de la société au plus tard quatre (4) semaines avant le début de la fenêtre de temps, afin de l'enregistrer dans la base de données.
- Pour l'option non annoncée, la société a la possibilité d'identifier une période d'interdiction, correspondant à dix (10) jours opérationnels maximum où le site n'est pas disponible pour

réaliser l'évaluation, ainsi que des jours/périodes de non production. Ces dix (10) jours opérationnels peuvent être divisés en un maximum de trois (3) périodes. L'ensemble de ces jours doit être indiqué à l'organisme de certification au plus tard quatre (4) semaines avant le début de la fenêtre de temps et ne peut être modifié a posteriori. L'organisme de certification doit décider si le caractère non annoncé de l'évaluation est respecté. Les raisons fournies par la société peuvent être vérifiées par l'organisme de certification ou par l'auditeur lors de l'évaluation. Si une société fabrique des produits saisonniers et souscrit à une évaluation non annoncée, les dates de la production saisonnière doivent être indiquées à l'organisme de certification et la fenêtre de temps [- 16 semaines ; + 2 semaines] ne s'applique pas. Ce type de société ne peut pas fournir de période d'interdiction : l'évaluation non annoncée peut avoir lieu n'importe quand pendant cette période de production. La société doit tout de même respecter les délais d'inscription à l'évaluation non annoncée et la date d'évaluation doit être dans la fenêtre de temps.

Pour plus d'informations sur l'inscription aux évaluations non annoncées, voir les notes de doctrine IFS Food.

2.5.1 Préparation du plan d'évaluation

L'organisme de certification doit fournir un plan d'évaluation à la société, indiquant la durée de l'évaluation.

Le plan d'évaluation doit :

- Fournir des détails pertinents sur le périmètre et la complexité de l'évaluation.
- Être suffisamment flexible pour répondre à tout événement inattendu pouvant survenir lors de l'évaluation sur site.
- Prendre en compte la revue du rapport d'évaluation et du plan d'actions de l'évaluation précédente.
- Spécifier les produits ou gammes de produits de la société qui seront évalués.
- En cas d'équipe d'évaluation : indiquer quelle partie de l'évaluation a été réalisée par quel auditeur. Des informations sur les dates et heures de présence de chaque auditeur doivent être fournies dans la base de données IFS.
- En cas d'évaluation combinée avec un(e) autre référentiel/norme : indiquer quelle partie de chaque référentiel/norme a été évaluée à quel moment.

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

Si l'option non annoncée a été choisie, le plan d'évaluation doit être présenté en réunion d'ouverture. Il pourra être modifié ou adapté selon la disponibilité des participants et les horaires de production.

3 Réalisation de l'évaluation IFS Food

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

- L'évaluation doit avoir lieu quand les produits indiqués dans le périmètre d'évaluation sont effectivement en cours de fabrication.
- Les lignes de fabrication doivent fonctionner pendant l'évaluation.

Si les lignes de fabrication ne fonctionnent pas lors de l'évaluation IFS, elles ne peuvent pas être incluses dans le périmètre de l'évaluation, sauf si elles ont les mêmes plans HACCP et impliquent des secteurs de produits et technologiques identiques à ceux inclus dans le périmètre.

Si les lignes qui ne fonctionnent pas lors de l'évaluation impliquent des plans HACCP et des secteurs de produits et/ou technologiques différents, deux (2) options sont possibles :

- Les lignes de fabrication peuvent être mises en route plus tard lors de l'évaluation et peuvent ainsi être incluses dans le périmètre de l'évaluation « principale »,
- Les lignes de fabrication ne peuvent pas être mises en route et une évaluation d'extension doit être réalisée. Pour plus d'informations sur l'évaluation d'extension, voir chapitre 2.3.4, Partie 1.

3.1 Durée d'une évaluation

L'IFS a mis en place un outil obligatoire, disponible sur le site Internet de l'IFS, pour calculer la durée minimale, pour réaliser sur site une évaluation IFS Food initiale ou de recertification, basé sur les critères suivants :

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

La détermination de la durée d'évaluation relève de la responsabilité de l'organisme de certification et la durée définie peut être supérieure à la durée minimale calculée (selon la structure de la société et la complexité des procédés). Si l'évaluation IFS Food est combinée avec un(e) autre référentiel/norme, la durée d'évaluation doit être augmentée.

La durée minimale d'une évaluation IFS Food est de deux (2) jours (16 heures). Une journée d'évaluation équivaut à huit (8) heures (sans la pause déjeuner) et ne doit jamais dépasser dix (10) heures.

Si, de manière exceptionnelle, l'organisme de certification estime que la durée d'évaluation calculée aboutit à une valeur trop haute et devrait être réduite, la réduction maximale possible est de 0.5 jour et cette réduction doit être justifiée dans le profil de la société, au niveau du rapport d'évaluation. Pour plus d'informations, voir les notes de doctrine IFS Food.

En cas d'équipe d'évaluation, au minimum deux (2) heures doivent être ajoutées à la durée calculée, qui sont indivisibles pour les auditeurs composant l'équipe d'évaluation afin de réaliser certaines étapes en commun (par exemple, les réunions d'ouverture et de clôture, des échanges sur les constats d'évaluations, etc.).

La durée d'évaluation calculée n'inclut pas les durées de préparation de l'évaluation et de rédaction du rapport, qui doivent être, d'au minimum :

- Deux (2) heures pour la préparation de l'évaluation,
- 0.5 jour (quatre (4) heures) pour la rédaction du rapport d'évaluation.

3.2 Réalisation de l'évaluation

L'évaluation doit se dérouler selon les étapes suivantes :

- Une réunion d'ouverture,
- 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 CCP et des 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'évaluation,
- Une réunion de clôture.

La société doit assister et coopérer avec l'auditeur au cours de l'évaluation. Dans le cadre de l'évaluation, des entretiens sont organisés avec le personnel à divers niveaux du management. La personne ayant le niveau hiérarchique le plus élevé lors de l'évaluation 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.

Lors de la réunion de clôture, à la fin de l'évaluation, l'auditeur (ou l'auditeur principal en cas d'équipe d'évaluation) 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.

Remarque : lors de l'évaluation, 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 confirme la présence réelle de(s) l'auditeur(s) et des représentants de la société évaluée lors de l'évaluation. Ce document :

- Doit être signé par un représentant du site évalué à la fin de chaque journée d'évaluation,
- Doit être signé par l'/les auditeur(s) (et, si applicable, par l'auditeur stagiaire, l'auditeur en devenir, l'auditeur supervisé ou l'observateur) à la fin de chaque journée,
- Doit spécifier les heures de début et de fin de chaque journée.

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

3.2.1 Notation des exigences

Afin de déterminer si une exigence de l'IFS Food est respectée, l'auditeur doit évaluer toutes les exigences de la checklist (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.

Dans le référentiel IFS Food, il existe six (6) possibilités de notation. Des points sont attribués pour chaque exigence selon le tableau suivant (tableau 1) :

Tableau 1 : système de notation IFS

Résultat	Explication	Points
A	Conformité totale.	20 points
B (point d'attention)	Point d'attention, car pouvant aboutir à une déviation dans le futur.	15 points
C (déviation)	Une partie de l'exigence n'est pas mise en place.	5 points
D (déviation)	L'exigence n'est pas mise en place.	-20 points
Non-conformité majeure (non-conformité)	Une non-conformité majeure peut être attribuée à n'importe quelle exigence standard (qui n'est pas une exigence KO). Elle est attribuée : <ul style="list-style-type: none">• 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.• En cas de perte de maîtrise d'un procédé, ce qui pourrait affecter la sécurité des aliments.	Soustraction de 15 % du nombre total possible de points ; le certificat ne peut pas être émis.
Exigence KO notée D (non-conformité)	L'exigence n'est pas mise en place.	Soustraction de 50 % du nombre total possible de points ; le certificat ne peut pas être émis.

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

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

Si l'auditeur identifie une non-conformité majeure et/ou KO, le certificat ne peut pas être émis.

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 auxquels le site de production doit se conformer. Si, au cours de l'évaluation, l'auditeur détecte qu'au moins une de ces exigences n'est pas respectée par la société, cela entraîne une non certification.

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

- 1) 1.2.1 Gouvernance et engagement
- 2) 2.2.3.8.1 Système de surveillance de chaque CCP
- 3) 3.2.2 Hygiène personnelle
- 4) 4.2.1.3 Spécifications des matières premières
- 5) 4.2.2.1 Conformité des produits et des recettes
- 6) 4.12.2 Réduction des risques liés aux corps étrangers
- 7) 4.18.1 Traçabilité
- 8) 5.1.1 Audits internes
- 9) 5.9.2 Procédures de retrait et de rappel
- 10) 5.11.2 Actions correctives

La notation des exigences KO est expliquée dans le tableau suivant (tableau 2).

Tableau 2 : notation d'une exigence KO

Résultat	Explication	Points
A	Conformité totale.	20 points
B (point d'attention)	Point d'attention, car pouvant aboutir à une déviation dans le futur.	Pas de notation B possible.
C (déviation)	Une partie de l'exigence n'est pas mise en place.	5 points
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.

Important :

Il n'est pas possible d'attribuer une notation B à une exigence KO : seules les notations A, C ou D (= non-conformité KO) sont possibles.

Si une non-conformité KO est attribuée lors d'une évaluation IFS Food, l'évaluation a échoué et la suivante ne peut être réalisée que de manière annoncée. Pour plus d'informations, voir ANNEXE 6.

Non-applicable (N/A)

Si l'auditeur estime qu'une exigence n'est pas applicable au site de production, il doit l'évaluer comme N/A (non applicable) et doit l'expliquer dans le rapport d'évaluation.

L'évaluation N/A n'est pas possible pour les exigences KO, sauf pour les exigences KO sur le système de surveillance de chaque CCP (KO n° 2) et sur la conformité des produits et des recettes (KO n° 5).

Les exigences évaluées comme N/A ne doivent pas être incluses dans le plan d'actions.

Étant donné que certaines exigences peuvent ne pas être applicables, l'utilisation d'un nombre total de points pour l'évaluation 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 déterminer le statut de certification du site, c'est à dire en niveau de base ou en niveau supérieur.

4 Actions à réaliser après l'évaluation IFS Food

4.1 Plan d'actions

L'auditeur et/ou l'organisme de certification doit remettre à la société un rapport provisoire de l'évaluation et une trame de plan d'actions provisoire avec les constats. 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, voir 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 corrections et actions correctives pour toutes les déviations (C, D), les exigences KO notées C 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 3).

Tableau 3 : délais de mise en place des corrections et actions correctives

DELAIS	
Corrections	Actions correctives
Dès que possible. Les preuves de la 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 rapport provisoire de l'évaluation et du plan d'action provisoire pour la finalisation.	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'évaluation de recertification.

La société doit transmettre le plan d'actions à l'organisme de certification au plus tard quatre (4) semaines après réception du rapport provisoire de l'évaluation et du plan d'actions provisoire. Si ce délai n'est pas respecté, la société doit réaliser une nouvelle évaluation complète initiale ou de recertification.

Un certificat IFS ne peut pas être émis tant que les corrections ne sont pas mises en place. Les corrections et actions correctives doivent être traduites en anglais.

Si une non-conformité majeure a été attribuée et que la note totale est < 75%, ou si plusieurs non-conformités majeures et/ou KO ont été attribuées, le certificat ne sera pas émis, le rapport doit être mis en ligne dans la base de données IFS (voir ANNEXE 8) et une nouvelle évaluation doit être organisée.

Le plan d'actions doit être validé par l'auditeur et la personne en charge de la revue technique lors du processus de décision de certification.

4.1.2 Validation du plan d'actions

L'auditeur ou un représentant de l'organisme de certification doit valider la pertinence des corrections, des actions correctives et des délais de mise en place dans la colonne appropriée du plan d'actions avant de préparer le rapport d'évaluation final. 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 retourné dans les délais impartis, la certification ne peut être émise. Les preuves doivent être conservées par l'organisme de certification pendant trois (3) ans.

4.1.3 Revue technique

Une revue technique du rapport est réalisée par une personne en charge de la revue désignée par l'organisme de certification (voir glossaire). En cas d'incertitude ou de doute sur les résultats et les notations, il est nécessaire de clarifier ces points entre l'auditeur et la personne en charge de la revue.

Sur la base du résultat de la revue technique, la personne en charge de la revue désignée recommande la délivrance ou non du certificat IFS Food.

4.2 Emission du certificat IFS

Selon le résultat de la revue technique, l'organisme de certification est responsable de la prise de décision finale de certification. Cette décision est prise par une/des personne(s) différente(s) de celle(s) qui a/ont réalisé l'évaluation.

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

Tableau 4 : note finale et émission du certificat

Résultat de l'évaluation	Statut	Action de la société	Forme du rapport	Certificat
Note totale ≥ 95 %	Approuvé en niveau supérieur après réception du plan d'actions.	Envoi du plan d'actions dans les quatre (4) semaines à compter de la réception du rapport provisoire.	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.
Note totale ≥ 75 % et < 95 %	Approuvé en niveau de base après réception du plan d'actions.	Envoi du plan d'actions dans les quatre (4) semaines à compter de la réception du rapport provisoire.	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.
Note totale < 75 %	Refusé	Actions et nouvelle évaluation initiale à convenir (au plus tôt six (6) semaines après l'évaluation ayant abouti à une note totale < 75%).	Le rapport donne le statut.	Non
Maximum une non-conformité majeure et note totale ≥ 75 %	Refusé avant toute action mise en place et validée suite à une évaluation complémentaire.	Envoi du plan d'actions dans les quatre (4) semaines à compter de la réception du rapport provisoire. Evaluation complémentaire au plus tard six (6) mois après la date d'évaluation.	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'évaluation complémentaire. Le certificat ne peut être émis que si les corrections sont mises en place.
> 1 non-conformité majeure et/ou note totale < 75 %	Refusé	Actions et nouvelle évaluation initiale à convenir.	Le rapport donne le statut.	Non
≥ 1 exigence KO notée D	Refusé	Actions et nouvelle évaluation initiale à convenir.	Le rapport donne le statut.	Non

Remarque :

Nombre total de points

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

Note finale (en %)

= nombre de points attribués/nombre total de points.

4.2.1.1 Gestion spécifique du processus d'évaluation si une ou plusieurs non-conformité(s) majeure(s) ou KO a/ont été attribuée(s) lors de l'évaluation

Si une ou plusieurs non-conformité(s) majeure(s) ou KO a/ont été attribuée(s) lors de l'évaluation, les règles suivantes s'appliquent :

- Le certificat IFS en vigueur doit être suspendu 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'évaluation de recertification.
- Le rapport doit être mis en ligne dans la base de données IFS.
- Dans la base de données IFS, l'organisme de certification doit fournir des explications en anglais sur les raisons de la suspension. Ces explications sur la/les non-conformité(s) identifiée(s) doit(vent) être fournie(s) avec le numéro de l'/des exigence(s) concernée(s) et dans le même niveau de détail que celles décrites dans le plan d'actions.

Remarque : tous les utilisateurs ayant accès à la base de données IFS et ayant placé la société dans la liste de leurs favoris recevront une notification par e-mail les informant de la suspension du certificat.

Si plus d'une non-conformité majeure a été attribuée, avec une note totale < 75 %, les règles suivantes s'appliquent :

- Le rapport d'évaluation doit toujours être mis en ligne dans la base de données IFS après réception du plan d'actions (uniquement pour des raisons administratives, il ne sera pas visible) (ANNEXE 8).
- Une nouvelle évaluation complète doit être réalisée au plus tôt six (6) semaines après l'évaluation où les non-conformités majeures ont été attribuées.

Si une non-conformité majeure a été attribuée, avec une note totale $\geq 75\%$, une évaluation complémentaire doit être réalisée et les règles suivantes s'appliquent :

- L'évaluation complémentaire doit être réalisée au plus tôt six (6) semaines et au plus tard six (6) mois après l'évaluation précédente.
- Si, lors de l'évaluation complémentaire, le résultat de l'évaluation est jugé positif, l'organisme de certification doit préciser les informations suivantes dans le rapport d'évaluation mis à jour :
 - Dans la section « date » : préciser la date de l'évaluation complémentaire, en plus de la date de l'évaluation pendant laquelle la non-conformité majeure a été attribuée,
 - Dans la section « résultat final de l'évaluation » : préciser qu'une évaluation complémentaire a eu lieu et que la non-conformité majeure a été levée,
 - Dans la section « observations sur les non-conformités KO et majeures » : expliquer pour quelle exigence la non-conformité majeure a été levée.
- La société ne peut pas être certifiée en niveau supérieur, même si la note finale est $\geq 95\%$.
- La même date de validité du certificat demeure dans le cycle de certification, comme décrit dans le chapitre 4.3 (la plus longue date d'échéance de validité du certificat est calculée à partir du dernier jour de l'évaluation initiale + huit (8) semaines – 1 jour + 1 an).
- Le rapport (de la première évaluation avec la non-conformité majeure, puis mis à jour avec les résultats de l'évaluation complémentaire) doit être mis en ligne dans la base de données IFS, après la réalisation de l'évaluation complémentaire et sous réserve de la levée de la non-conformité majeure (ANNEXE 5).

Remarque : lorsqu'une évaluation non annoncée échoue, une nouvelle évaluation complète annoncée est requise. Si une seule non-conformité majeure est identifiée lors d'une évaluation non annoncée, l'évaluation complémentaire doit être réalisée de manière annoncée.

Si une ou plusieurs non-conformité(s) KO a/ont été attribuée(s) lors de l'évaluation, les règles suivantes s'appliquent :

- L'évaluation doit être réalisée 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.
- Le rapport d'évaluation dans lequel il y a une ou plusieurs exigence(s) KO notée D doit toujours être mis en ligne dans la base de données IFS (uniquement pour des raisons administratives, il ne sera pas visible).
- Suite à cela, une nouvelle évaluation complète doit être réalisée au plus tôt six (6) semaines après l'évaluation où la/les non-conformité(s) KO a/ont été attribuée(s) (ANNEXE 6).

4.2.1.2 Date butoir pour l'émission du certificat IFS

Si l'évaluation n'est pas réalisée au moment convenu, tous les utilisateurs ayant accès à la base de données IFS et ayant placé la société dans la liste de leurs favoris recevront une notification par e-mail.

Le laps de temps entre la date de l'évaluation et l'émission du certificat est déterminé par l'organisme de certification. Maximum deux (2) semaines doivent être attribuées à l'auditeur pour envoyer le rapport provisoire de l'évaluation et le plan d'actions provisoire à la société. Maximum quatre (4) semaines doivent être attribuées à la société pour qu'elle apporte les preuves que les corrections ont été mises en place et qu'elles répondent aux déviations et aux non-conformités (c'est-à-dire pour établir le plan d'actions).

Si l'auditeur et la personne en charge de la revue technique 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, le plan d'actions et le certificat doivent ensuite être mis en ligne dans la base de données IFS.

Le délai entre la date d'évaluation et la mise en ligne du rapport dans la base de données IFS/ l'émission du certificat est de six (6) semaines (délai cible) ou huit (8) semaines (délai maximal). Pour plus d'informations, voir l'ANNEXE 2.

4.3 Cycle de certification

La certification doit être valable à partir de la date d'émission indiquée sur le certificat.

Pour une évaluation **annoncée**, 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'évaluation initiale + huit (8) semaines – 1 jour + 1 an.

La fenêtre de temps pour programmer l'évaluation de recertification annoncée est calculée de la manière suivante : [- huit (8) semaines ; + deux (2) semaines] par rapport à la date d'évaluation initiale. Les sociétés sont responsables du maintien de leur certification.

Exemple illustré dans le tableau suivant (tableau 5) :

- Date de l'évaluation initiale : 01.10.2021
- Date d'émission du certificat : 26.11.2021
- Certificat valable jusqu'au : 25.11.2022
- Date de l'évaluation de recertification : 26.09.2022
- Certificat valable jusqu'au : 25.11.2023 (indépendamment de la date de recertification)

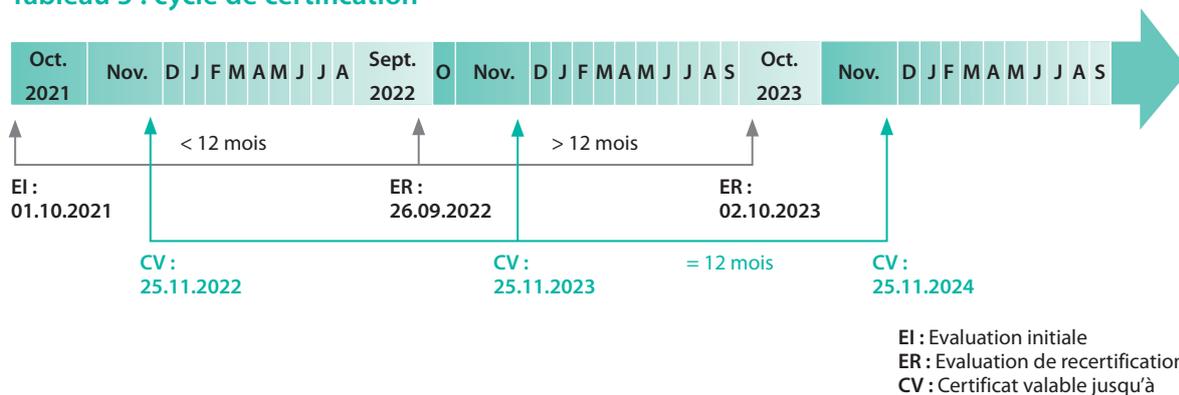
Fenêtre de temps pour programmer une évaluation de recertification

annoncée : [06.08 – 15.10.]

Fenêtre de temps pour programmer une évaluation de recertification

non annoncée : [11.06 – 15.10.]

Tableau 5 : cycle de certification



La validité du certificat IFS reste la même chaque année et est définie à partir de la date de l'évaluation initiale.

La fenêtre de temps pour programmer une évaluation de recertification non annoncée est calculée de la manière suivante : [- seize (16) semaines ; + deux (2) semaines] par rapport à la date d'évaluation anniversaire.

Si l'évaluation annoncée n'est pas réalisée dans les délais, ou si les étapes du processus de certification ne sont pas réalisées à temps, cela causera une rupture de certification et seul un nouveau certificat initial pourra être émis.

La date de l'évaluation de recertification doit être calculée à partir de la date d'évaluation et non à partir de la date d'émission du certificat. De cette façon, même si la date de l'évaluation de recertification change chaque année et ne correspond pas tout à fait à la date d'évaluation anniversaire, la date de validité du certificat demeure la même chaque année et il n'y a pas d'écarts entre deux (2) certificats consécutifs. Si l'évaluation est programmée plus tôt (en étant toujours dans la fenêtre de temps), la société ne perd pas de durée de validité du certificat.

Le certificat doit toujours être émis sur la base d'une décision de certification et suite aux différentes étapes de décision de certification, conformément à la norme ISO/CEI 17065:2012 (ANNEXE 2).

Le rapport de l'évaluation précédente reste visible pendant trois (3) mois (après la date de fin de validité du certificat) dans la base de données IFS. Si l'évaluation de recertification a lieu plus tard que dans la fenêtre de temps décrite ci-dessus, la certification ne sera plus visible. Si la société n'a plus de certificats actifs, le COID sera automatiquement inactivé dans la base de données.

4.3.1 Information sur les conditions de retrait/suspension de certificat

Le retrait d'un certificat par l'organisme de certification n'est possible qu'en cas d'information laissant supposer que les produits/procédés ne répondent plus aux exigences du système de certification. La seule exception à cette règle est liée au non-paiement de l'évaluation en cours de validité par la société certifiée. Le contrat entre l'organisme de certification et la société évaluée doit prendre en compte le cycle de certification.

Si la suspension de certification est levée, 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 toutes les informations pertinentes sont indiquées 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 aux clients.

4.4 Distribution et conservation du rapport d'évaluation

Les rapports d'évaluation restent 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 ou l'Integrity Program de la GFSI). L'accord de distribution du rapport d'évaluation 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 une copie du rapport d'évaluation. Le rapport d'évaluation et la documentation associée incluant les notes de l'auditeur doivent être conservés dans un lieu sûr pendant une période de cinq (5) ans. Les conditions d'accès aux informations sur les rapports d'évaluation sont détaillées en Partie 4.

Actions supplémentaires

La décision sur les 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'évaluation des sociétés certifiées et de plusieurs mesures pour analyser et améliorer la performance des organismes de certification et des auditeurs. L'IFS Integrity Program renforce 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 ») sur l'évaluation et la certification IFS entre IFS Management GmbH et les organismes de certification. Elles ont été développées lors des réunions du groupe de travail IFS Quality Assurance, composé d'une équipe internationale. L'annexe 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 évaluations IFS doivent accepter les procédures de l'IFS Integrity Program pour garantir la performance de qualité des évaluations 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. L'IFS Integrity Program porte essentiellement sur les activités suivantes :

5.1 Gestion des réclamations IFS

Les distributeurs ou toute autre partie concernée a le droit d'adresser à l'IFS leurs réclamations ou problèmes, afin qu'ils soient examinés dans le cadre de l'Integrity Program. Les informations concernées peuvent être transmises par e-mail à l'adresse complaintmanagement@ifs-certification.com, ou via le formulaire de réclamation du site Internet de l'IFS.

L'Integrity Program recueille ensuite toutes les informations nécessaires afin d'investiguer sur les raisons de la réclamation et s'il y a eu des déficiences par rapport aux exigences IFS au niveau des sociétés certifiées, des organismes de certification accrédités ou des auditeurs qualifiés IFS. Des mesures adéquates sont alors prises pour examiner la réclamation en détail. 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 finir, le département IFS Quality Assurance Management décide de la meilleure approche possible pour évaluer et résoudre la réclamation. À ce stade, il peut également être question de planifier une vérification sur site « Integrity on-site check » au niveau de la société certifiée IFS afin d'étudier le cas sur place, ou d'organiser un audit d'observation « Integrity witness » si un auditeur qualifié IFS est impliqué dans la réclamation (dans ce cas, un auditeur de l'Integrity Program évalue l'auditeur IFS lors de sa prochaine évaluation IFS programmée).

Selon le motif de la réclamation, la vérification « Integrity on-site check » est le plus souvent réalisée de manière non-annoncée (l'annonce a lieu 30 minutes avant le début de la vérification « Integrity on-site check »). Dans certains cas particuliers, la vérification « Integrity on-site check » peut être annoncée (en général, 48 heures avant).

5.2 Approche basée sur les risques et surveillance par l'IFS Quality Assurance

Les activités de l'IFS Quality Assurance de l'Integrity Program permettent de surveiller l'ensemble du système IFS à l'aide de différents outils :

Pour veiller à ce que les procédures décrites dans les référentiels IFS et les documents réglementaires associés soient correctement mis en place, l'IFS Integrity Program procède régulièrement à des audits au niveau du siège des organismes de certification (audits « Integrity certification body office »). Lors de ces audits, la performance du travail des auditeurs qualifiés IFS et des organismes de certification est vérifiée au travers de l'évaluation de plusieurs rapports et d'analyses de la base de données. Si, au cours de ces audits, certains points nécessitent d'être clarifiés, des audits « Integrity witness » d'auditeurs qualifiés IFS ou des vérifications « Integrity on-site checks » des entreprises certifiées par l'organisme de certification concerné peuvent être programmés.

Par ailleurs – sur la base d'une approche basée sur les risques –, les rapports des entreprises certifiées sont analysés et lus par l'équipe IFS Quality Assurance Management. Le groupe de travail IFS Quality Assurance a défini plusieurs critères pour l'approche basée sur les risques. Ces analyses s'inscrivent dans une procédure de surveillance continue de l'IFS Quality Assurance Management qui intègre des critères à la fois économiques (par exemple, nombre de certificats émis dans certains pays) et qualitatifs (par exemple, résultats d'évaluation, durées d'évaluation, etc.). Comme décrit précédemment, les vérifications « Integrity on-site checks » sont le plus souvent effectuées de manière non-annoncée, mais peuvent néanmoins être réalisées de manière annoncée dans certains cas particuliers. Les audits « Integrity witness » des auditeurs qualifiés IFS peuvent également être réalisés selon l'approche basée sur les risques de l'IFS Quality Assurance Management.

Informations supplémentaires sur les chapitres 5.1 et 5.2 :

Les sociétés détenant un certificat IFS valide sont tenues d'accepter une vérification « Integrity on-site check », annoncée ou non-annoncée, et de donner l'accès et le support nécessaire à l'auditeur Integrity Program mandaté. L'accord sur l'Integrity Program fait partie des règles des référentiels IFS.

L'observation des auditeurs qualifiés IFS par des auditeurs de l'Integrity Program lors d'évaluations IFS doit également être acceptée.

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

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 transmet 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.

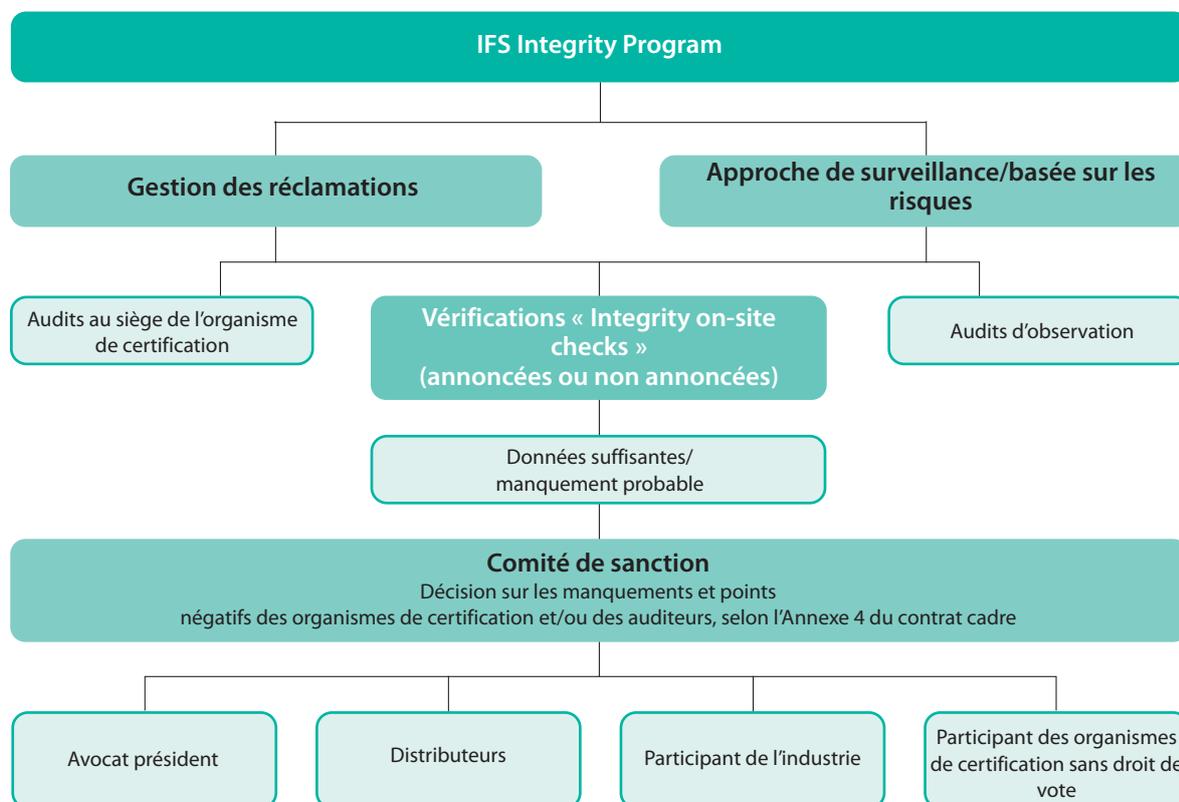
Les non-conformités administratives des organismes de certification identifiées lors des analyses de la base de données peuvent être directement évaluées par l'IFS Quality Assurance Management, mais doivent ensuite être confirmées par le président (avocat) du comité de sanction.

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 »). Seulement dans les cas très graves, des organismes de certification ou des auditeurs peuvent être suspendus pendant un certain temps ou des contrats peuvent être résiliés. En général, les activités de l'IFS Integrity Program visent à améliorer les performances des organismes de certification et/ou des auditeurs en demandant des actions correctives, comme par exemple en participant à des formations supplémentaires en cas de manquements avérés.

L'IFS Management GmbH informe l'organisme d'accréditation concerné 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 6).

Tableau 6 : résumé des activités de l'Integrity Program de l'IFS



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 évaluée et vérifiées par l'auditeur pendant l'évaluation. Les résultats de cette vérification doivent être fournis dans le rapport d'évaluation, 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 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'une société certifiée 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 primaires 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.

Une société certifiée 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, la société évaluée doit immédiatement arrêter toute utilisation du logo IFS sur tous ses documents et/ou site Internet. En cas d'exclusion au niveau du périmètre d'évaluation, les détails de l'exclusion doivent être disponibles sur demande. Le logo IFS Food peut être utilisé, mais la déclaration suivante doit être indiquée en-dessous : « certains produits sont exclus du périmètre de l'évaluation IFS Food et le détail de l'exclusion peut être fourni sur demande ».

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

Liste des exigences d'évaluation 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 et la qualité des produits,
- l'écoute client,
- la food safety culture,

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

1.1.2 Toutes les informations relatives à la sécurité des aliments, à la qualité et à 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 clairement 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 exister.

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 disposer d'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 par ordre officiel pour des raisons liées à la sécurité des aliments et/ou à la fraude alimentaire,
- toute visite des autorités sanitaires compétentes résultant en des notifications et/ou des pénalités par les autorités compétentes,

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

1.3 Ecoute client

1.3.1 Un processus doit être mis en place 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.

1.4 Revue de direction

1.4.1* La direction doit garantir que le système de management de la sécurité des aliments et de la qualité est revu au moins annuellement ou plus fréquemment en cas de changements significatifs.

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 problématiques d'authenticité et de conformité,
- le statut des corrections et des actions correctives,
- les notifications des autorités compétentes.

1.4.2 Les actions résultant de la revue de direction doivent clairement 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.

1.4.3 La direction doit identifier et revoir régulièrement (par exemple, par le biais d'audits internes ou de vérifications sur site) les infrastructures et l'environnement de travail nécessaires à la conformité aux exigences des produits. 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 direct de travail,
- les conditions d'hygiène,
- l'ergonomie des postes de travail,
- les facteurs externes environnants (comme le bruit, les vibrations).

Les résultats de cette revue doivent être pris en compte, en fonction du risque, 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 Le système de management de la sécurité des aliments et de la qualité doit être documenté et mis en place, il doit être gardé en un seul endroit (manuel sécurité des aliments et qualité ou système électronique documenté).

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

2.1.1.3* Une procédure documentée doit exister pour décrire les modalités de maîtrise des documents et de leurs modifications. Tous les documents nécessaires à la conformité aux exigences des produits doivent être disponibles dans leur version à jour. Le motif de toute modification de documents, critique pour les exigences des produits, doit être enregistré.

2.1.2 Enregistrements et informations documentées

2.1.2.1 Tous les enregistrements et informations documentées doivent être lisibles 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 mis en place 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 définie. 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 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 La société doit garantir que le plan HACCP est 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 compétentes. Ces informations doivent être tenues à jour en lien avec tout développement technique des procédés.
- 2.2.1.4 La société doit garantir qu'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 est revu pour garantir que les exigences de sécurité des produits sont toujours respectées.

2.2.2 Equipe HACCP

2.2.2.1 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.

- 2.2.2.2 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 adéquate sur l'application des principes HACCP et doivent avoir des connaissances spécifiques sur les produits et les procédés.

2.2.3 Analyse HACCP

2.2.3.1 Description du produit

Une description complète du produit doit être réalisée, comprenant toutes les informations pertinentes sur sa sécurité, telles que :

- 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.

2.2.3.2 Détermination de l'usage prévu

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.

2.2.3.3 **Etablissement d'un diagramme de flux**

Un diagramme de flux doit exister pour chaque produit ou groupe de produits, et pour toutes les variations de procédés et sous procédés (y compris le recyclage et le retraitement). Le diagramme doit être daté et, après avoir déterminé les mesures de maîtrise, doit identifier clairement chaque CCP et autre mesure de maîtrise. Le diagramme doit être mis à jour en cas de changement.

2.2.3.4 **Confirmation sur site du diagramme**

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.

2.2.3.5 **Réalisation d'une analyse des dangers pour chaque étape**

Une analyse des dangers doit exister pour tous les dangers physiques, chimiques (incluant les allergènes et les dangers radiologiques) et biologiques pouvant être raisonnablement 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 doivent être prises en compte.

2.2.3.6 **Détermination des points critiques pour la maîtrise et des autres mesures de maîtrise**

La détermination des points critiques pour la maîtrise (CCP) et des autres mesures de maîtrise pertinentes doit être facilitée par l'application d'un arbre de décision ou d'autre(s) outil(s) démontrant un raisonnement logique.

2.2.3.7* **Établissement de limites critiques pour chaque CCP**

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

2.2.3.8 **Établissement d'un système de surveillance pour chaque CCP**

2.2.3.8.1* 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 établies 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.

2.2.3.8.2 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.

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

2.2.3.8.4 Les mesures de maîtrise autres que les CCP doivent être surveillées, enregistrées et maîtrisées au moyen de critères mesurables ou observables.

2.2.3.9 **Établissement d'actions correctives**

Dans le cas où la surveillance indique qu'un CCP ou qu'une mesure de maîtrise autre qu'un CCP particulier n'est pas maîtrisé(e), des actions correctives adéquates doivent être mises en place et documentées. Ces actions correctives doivent également prendre en compte toute action mise en place sur les produits non conformes et identifier la cause racine de la perte de maîtrise du CCP.

2.2.3.10* **Établissement de procédures de vérification**

Des procédures de vérification doivent être établies pour confirmer que le plan HACCP fonctionne correctement. La vérification du plan HACCP doit être réalisée au moins une fois par an. Les activités de vérification peuvent consister, par exemple, en :

- des audits internes,
- des analyses,
- de l'échantillonnage,
- des déviations,
- des réclamations.

Les résultats de cette vérification doivent être intégrés dans le plan HACCP.

2.2.3.11 **Etablissement de la documentation et conservation des enregistrements**

La documentation relative au plan HACCP doit être mise en place. Cette documentation peut consister, par exemple, en :

- l'analyse des dangers,
- la détermination des CCP et des autres mesures de maîtrise,
- la détermination des limites critiques,
- les procédures et procédés.

Les enregistrements peuvent consister, par exemple, en :

- les résultats des activités de surveillance des CCP et des autres mesures de maîtrise,
- les déviations observées et les actions correctives mises en place.

3 **Gestion des ressources**

3.1 **Ressources humaines**

3.1.1 Tout le personnel effectuant des tâches affectant la sécurité des produits, la qualité et la légalité 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 clairement définies, documentées et mises en place. L'attribution des rôles clés doit être définie.

3.2 **Hygiène personnelle**

3.2.1* Les exigences sur l'hygiène personnelle doivent être documentées et mises en place. 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 et le tabac,
- les actions à mettre en place en cas de coupures ou d'éraflures de la peau,
- les ongles, les bijoux 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.

Les exigences doivent être basées sur une analyse des dangers et sur une évaluation des risques associés.

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

3.2.3 Le respect des exigences sur l'hygiène personnelle doit être régulièrement vérifié.

3.2.4 Les bijoux visibles (y compris les piercings) et les montres ne doivent pas être portés. Toute dérogation doit avoir été justifiée par une analyse des dangers et une évaluation des risques associés et doit être gérée de manière efficace.

3.2.5 Les coupures et éraflures de la peau doivent être couvertes par des pansements de couleur différente de celle du produit. Si nécessaire :

- les pansements doivent contenir une bande métallique,
- des gants à usage unique doivent être portés.

3.2.6 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 la contamination des produits.

3.2.7 Des règles d'usage clairement définies doivent exister pour les zones de travail/activités où le port des gants (d'une couleur différente de celle du produit) est obligatoire.

3.2.8* Des vêtements de protection adaptés doivent être disponibles en quantité suffisante pour chaque employé.

3.2.9 Tous les vêtements de protection doivent être rigoureusement et régulièrement nettoyés, en interne ou par un prestataire approuvé ou par les employés. Cette décision doit être justifiée par une évaluation des risques. Les exigences définies doivent garantir, au moins :

- une ségrégation suffisante entre les vêtements propres et sales, à tout moment,
- des conditions de nettoyage définies 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 de manière appropriée.

3.2.10 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* La société doit mettre en place des programmes de formation et/ou d'instruction documentés 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.

3.3.2* Les programmes de formation et/ou d'instruction documentés doivent être appliqués à tout le personnel, y compris 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 mis(e) en place 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 régulièrement revu et mis à jour, si nécessaire. Il doit tenir compte, au moins, des problématiques spécifiques suivantes :

- la sécurité des aliments,
- 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* La société doit fournir des locaux appropriés pour le personnel, qui doivent être équipés et adaptés en superficie au nombre d'employés. Ils doivent être opérationnels et conçus de façon à minimiser les risques de sécurité des aliments. Ces locaux doivent être maintenus propres et en bon état.

- 3.4.2 Les risques de contamination des produits par les aliments, les boissons et les corps étrangers doivent être évalués et minimisés. Les aliments et les boissons des distributeurs, de la cantine et/ou apportés au travail par le personnel et les effets personnels doivent également être pris en compte.
- 3.4.3 La société doit fournir des vestiaires adaptés pour le personnel, les prestataires et les visiteurs. Si nécessaire, les vêtements personnels et les vêtements de protection doivent être stockés séparément.
- 3.4.4 Les toilettes ne doivent ni avoir d'accès direct ni poser de risques de contamination à une zone où les produits alimentaires sont manipulés. Les toilettes doivent être équipées de lave-mains appropriés. Les installations sanitaires 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 se baser sur une analyse des dangers et une évaluation des risques associés.
- 3.4.6 Les installations d'hygiène des mains doivent comporter :
- de l'eau potable à une température appropriée,
 - des équipements appropriés pour le lavage et la désinfection,
 - des moyens appropriés pour le séchage des mains.
- 3.4.7 Lorsque les procédés exigent un standard d'hygiène plus élevé, 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 Sur la base d'une analyse des dangers et d'une évaluation des risques associés, un programme doit être mis en place pour maîtriser l'efficacité de l'hygiène des mains.
- 3.4.9 Lorsque cela est justifié par une évaluation des risques, 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 Accord de contrat

- 4.1.1 Toutes les exigences de sécurité des aliments et de qualité des produits dans les accords définis avec les clients, ainsi que toute révision de ces exigences, doivent être connues et communiquées à chaque service concerné.
- 4.1.2 En accord avec les exigences des clients, la direction doit informer ses clients impactés, dès que possible, de tout problème relatif à la sécurité des produits ou à la légalité, y compris les 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 disponibles 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 mise en place 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°4 : Des spécifications doivent être disponibles 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 elles existent, 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* Lorsque les clients exigent spécifiquement que les produits ne contiennent pas certaines substances ou ingrédients (par exemple, gluten, porc, etc.) ou que certaines méthodes de traitement ou de production soient exclues (par exemple, les OGM), des procédures vérifiables doivent être mises en place.

4.2.2 Formulations / recettes

4.2.2.1* KO n° 5 : Lorsque des accords avec les clients existent sur :

- la recette (incluant les caractéristiques des matières premières),
- les procédés,
- les exigences technologiques,
- le conditionnement,
- l'étiquetage,

ils doivent être respectés.

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

4.3.1 Pour chaque nouveau développement ou modification de produits, une analyse des dangers et une évaluation des risques associés doivent être réalisées.

4.3.2* Le développement/modification de produits doit résulter en des spécifications sur la formulation, le conditionnement, les procédés de fabrication et les paramètres des procédés en lien avec le respect des exigences des produits. Cela inclut des tests en condition industrielle et des contrôles sur les produits. Les avancées et les résultats du développement des produits doivent être enregistrés.

4.3.3 Des tests de durée de vie ou des validations appropriées par une évaluation microbiologique, chimique ou organoleptique doivent être effectués en prenant en compte la formulation des produits, leurs emballages, leurs conditions de fabrication et leurs conditions de conservation et d'utilisation étiquetées. En accord avec cette évaluation, la durée de vie doit être établie.

4.3.4* Une procédure doit être mise en place pour garantir la conformité de l'étiquetage à la législation en vigueur dans le(s) pays de destination des produits et aux exigences des clients.

4.3.5 Des recommandations pour la préparation et/ou des instructions sur l'utilisation des produits alimentaires doivent être établies, si nécessaire.

4.3.6 La société doit démontrer via des études et/ou doit réaliser des tests appropriés pour valider les informations ou les allégations nutritionnelles déclarées sur les étiquettes, durant toute la durée de vie des produits.

4.3.7 La société doit garantir qu'en cas de changements des caractéristiques des procédés ou de formulation des produits, y compris le recyclage et/ou les matériaux d'emballage, les exigences de sécurité des aliments et de qualité des produits sont respectées. L'étiquetage doit être revu et adapté si nécessaire.

4.4 Achats

- 4.4.1* La société doit maîtriser les processus d'achats afin de garantir que toutes les matières premières, les produits semi-finis, les matériaux d'emballage et les services achetés, ayant un impact sur la sécurité des aliments et la qualité des produits, sont conformes aux exigences définies.
- 4.4.2* Une procédure de référencement et de suivi des fournisseurs (internes et externes) doit être mise en place et doit contenir des critères d'évaluation clairs, tels que :
- des audits réalisés par une/des personne(s) expérimentée(s) et compétente(s),
 - des bulletins d'analyses,
 - la fiabilité du fournisseur,
 - les réclamations,
 - les standards de performance requis.
- 4.4.3* Les résultats des évaluations des fournisseurs doivent être régulièrement revus et cette revue doit être justifiée par une évaluation des risques. Ces revues et les actions mises en place suite à cette évaluation doivent être enregistrées.
- 4.4.4 La conformité des matières premières, produits semi-finis et matériaux d'emballage achetés aux spécifications existantes ainsi que, sur justification par une évaluation des risques, leur authenticité, doivent être vérifiées. La fréquence de ces vérifications doit prendre en compte, au moins, les risques définis relatifs à la sécurité des aliments et à la qualité des produits.
- La fréquence et/ou le périmètre de l'échantillonnage doit se baser sur :
- l'impact des matières premières, produits semi-finis et matériaux d'emballage sur les produits finis,
 - le statut du fournisseur.
- 4.4.5* La conformité des services achetés aux spécifications existantes doit être vérifiée. La fréquence de ces vérifications doit prendre en compte, au moins :
- les exigences définies du service,
 - le statut du fournisseur (en fonction de son évaluation),
 - l'impact du service sur les produits finis.
- 4.4.6 Lorsqu'une société sous-traite une partie du procédé de fabrication et/ou l'emballage primaire et/ou l'étiquetage, la société doit le documenter dans le système de management de la sécurité des aliments et de la qualité et doit en assurer la maîtrise pour garantir la sécurité des aliments et la qualité des produits. 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.
- 4.4.7 Un accord écrit doit être mis en place, doit couvrir les procédés sous-traités et en décrire les modalités, incluant des contrôles pendant le procédé et le plan de contrôle.

- 4.4.8 La société doit approuver le(s) fournisseur(s) des procédés sous-traités 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 des produits et d'authenticité.

4.5 Matériaux d'emballage des produits

- 4.5.1* Sur la base d'une analyse des dangers, d'une évaluation des risques associés et de l'usage prévu, la société doit définir les paramètres clés pour les matériaux d'emballage dans des spécifications détaillées qui doivent respecter la législation correspondante en vigueur ainsi que tout autre danger ou risque pertinent.

La société doit contrôler et vérifier l'aptitude et les barrières fonctionnelles existantes des matériaux d'emballage - unités de vente consommateur - selon des tests/analyses pertinents sur les produits, tels que :

- les tests organoleptiques,
 - les tests de stockage,
 - les analyses chimiques,
 - les résultats de tests de migration.
- 4.5.2 Pour tous les matériaux d'emballage pouvant avoir un impact sur les produits, des certificats de conformité doivent exister et doivent attester de la conformité aux dispositions légales en vigueur. S'il n'y a pas de dispositions légales spécifiques applicables, des preuves doivent être disponibles afin de démontrer 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 La société doit garantir que tout matériau d'emballage et toute étiquette utilisés correspondent bien aux produits conditionnés et sont conformes aux spécifications des produits validées avec les clients. Cela doit être régulièrement vérifié et documenté.

4.6 Lieu de l'usine

- 4.6.1* La société doit étudier dans quelle mesure l'environnement de l'usine (par exemple, le sol ou l'air) peut avoir un impact indésirable sur la sécurité des aliments et la qualité des produits. En cas d'impact indésirable, des mesures de maîtrise appropriées doivent être mises en place. L'efficacité de ces mesures mises en place doit être revue périodiquement (exemples : air extrêmement poussiéreux, odeurs fortes).

4.7 Extérieurs de l'usine

- 4.7.1 Tous les revêtements externes du site doivent être maintenus propres et en bon état. 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, cela doit être justifié par une évaluation des risques, afin de garantir l'absence de risques de contamination ou d'effets néfastes sur la sécurité des aliments et la qualité des produits.

4.8 Implantation de l'usine et flux de production

- 4.8.1 Un plan du site couvrant tous les bâtiments doit être disponible. Des plans décrivant clairement les flux internes des procédés doivent être mis en place, pour :
- les produits finis,
 - les matériaux d'emballage,
 - les matières premières,
 - le personnel,
 - les déchets,
 - l'eau.
- 4.8.2* Le flux de production, de la réception jusqu'à l'expédition, doit être défini, 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 Les zones sensibles aux risques microbiologiques, chimiques et physiques qui sont justifiées par une évaluation des risques doivent être conçues et opérationnelles afin de garantir la sécurité des produits.
- 4.8.4 Les laboratoires installés au sein des locaux de production et les analyses réalisées sur site lors du procédé ne doivent pas affecter 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 et construits pour garantir la sécurité des aliments.

4.9.2 Murs

- 4.9.2.1 Les murs doivent être conçus et construits de manière à empêcher l'accumulation de poussière, à réduire la condensation et le développement de moisissures et à faciliter le nettoyage.
- 4.9.2.2 Les surfaces des murs doivent être en bon état et doivent être faciles à nettoyer. Elles doivent être imperméables et résistantes à l'usure afin de minimiser les risques de contamination des produits.
- 4.9.2.3 Les raccords entre les murs, les sols et les plafonds doivent être conçus de façon à faciliter le nettoyage.

4.9.3 Sols

- 4.9.3.1 Les revêtements des sols doivent être conçus pour satisfaire aux exigences de production et doivent être en bon état et faciles à nettoyer. 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 pour faciliter le nettoyage et minimiser les risques de contamination des produits (par exemple entrée de nuisibles, zones sensibles à la transmission d'odeurs ou de contaminants).
- 4.9.3.3 L'eau ou les autres liquides doivent être drainés au moyen de mesures appropriées. Les flaques doivent être évitées.
- 4.9.3.4 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.

4.9.4 Plafonds/faux 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 construits 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 maintenues en bon état.
- 4.9.5.2 En cas de risques de contamination, les fenêtres et ouvertures de toit doivent rester fermées et fixées au cours de 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 amovibles en bon état ou par tout autre moyen, afin d'éviter 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 fermeture

- 4.9.6.1 Les portes et les systèmes de fermeture doivent être en bon état et faciles à nettoyer. Ils doivent être 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 conçus pour empêcher l'entrée de nuisibles. Ils doivent pouvoir se fermer tous seuls, à moins que la non-nécessité ne soit justifiée par une évaluation des risques.

4.9.6.3 Les lanières des rideaux en plastique qui séparent les zones internes doivent être en bon état et 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 doi(ven)t être mise(s) en place 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 contrôlés, nettoyés ou remplacés si nécessaire.

4.9.8.3 Les équipements de climatisation et les flux d'air artificiels ne doivent pas affecter la sécurité et la qualité des produits.

4.9.8.4 Des équipements d'extraction des poussières doivent être installés dans les zones où de grandes quantités de poussières sont générées.

4.9.9 Eau

4.9.9.1* L'eau utilisée comme ingrédient au cours du procédé ou pour le nettoyage doit être potable au point d'utilisation et fournie en quantité suffisante. Ceci s'applique également à la vapeur et à la glace utilisées en zone de production.

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

4.9.9.3 La qualité de l'eau (y compris l'eau recyclée), de la vapeur ou de la glace doit être surveillée sur la base d'un plan de contrôle basé sur une analyse des dangers et une évaluation des risques associés.

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'éviter 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 emballages primaires doit être surveillée, sur la base d'une analyse des dangers et d'une évaluation des risques associés. Si des gaz sont utilisés, ils doivent démontrer une sécurité et une qualité adéquates au travers d'une déclaration de conformité et doivent convenir à leur usage prévu.

4.9.10.2 L'air comprimé ne doit pas poser de risques de contamination.

4.10 Nettoyage et désinfection

4.10.1* Des plans de nettoyage et de désinfection, basés sur une analyse des dangers et une évaluation des risques associés, doivent être disponibles et mis en place. Ces programmes 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 devant être nettoyées et/ou désinfectées,
- la fréquence du nettoyage et de la désinfection,
- les exigences documentaires,
- les pictogrammes de danger (si nécessaire).

4.10.2 Le nettoyage et la désinfection doivent conduire à des locaux, des bâtiments et des équipements propres. Les méthodes définies doivent être mises en place, documentées et surveillées de manière adéquate.

4.10.3 Les enregistrements de surveillance du nettoyage et de la désinfection doivent être disponibles.

4.10.4 Le nettoyage et la désinfection ne doivent être effectués que par du personnel qualifié. Le personnel doit être formé de manière régulière pour l'application des plans de nettoyage et de désinfection.

4.10.5 L'efficacité des mesures de nettoyage et de désinfection doit être vérifiée et justifiée par une évaluation des risques. La vérification doit être basée sur un plan d'échantillonnage approprié et doit prendre en compte :

- les inspections visuelles,
- les tests rapides,
- les méthodes d'analyses.

Les actions correctives qui en résultent doivent être documentées.

4.10.6 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.

4.10.7 L'usage prévu des ustensiles de nettoyage et de désinfection doit être clairement identifié. Les ustensiles de nettoyage et de désinfection doivent être utilisés de manière à éviter toute contamination.

- 4.10.8* Les fiches de données de sécurité (FDS) et les instructions d'utilisation doivent être disponibles sur site pour les produits chimiques et de nettoyage et de désinfection. Le personnel responsable du nettoyage et de la désinfection doit être capable de démontrer la connaissance de ces instructions.
- 4.10.9* Les produits chimiques de nettoyage et de désinfection doivent être clairement étiquetés, utilisés et stockés de façon appropriée pour éviter toute contamination.
- 4.10.10 Les activités de nettoyage et de désinfection doivent être effectuées en dehors des périodes de production. Si cela n'est pas possible, ces opérations doivent être maîtrisées afin de ne pas affecter les produits.
- 4.10.11* Lorsque la société utilise les services d'un prestataire externe de nettoyage et de désinfection, toutes les exigences mentionnées ci-dessus doivent être clairement définies dans le contrat correspondant.

4.11 Gestion des déchets

- 4.11.1* Une procédure de gestion des déchets doit être mise en place, afin d'éviter 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, en bon état, 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 adéquates ou des procédures doivent être mises en place pour empêcher la contamination ou la 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

- 4.12.1 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.

- 4.12.2* **KO n° 6 : Sur la base d'une analyse des dangers et d'une évaluation des risques associés, des procédures doivent être mises en place pour éviter la contamination par des corps étrangers. Les produits contaminés doivent être traités comme des produits non conformes.**
- 4.12.3 Dans les cas où des détecteurs de métal et/ou de corps étrangers sont nécessaires, ils doivent être installés de manière à garantir une efficacité de détection maximale, afin d'éviter toute contamination ultérieure. Les détecteurs doivent être soumis à une maintenance régulière de façon à éviter les dysfonctionnements.
- 4.12.4 La précision adéquate de tous les équipements et méthodes conçus pour détecter et/ou éliminer les corps étrangers doit être spécifiée. Le bon fonctionnement de ces équipements et méthodes doit être régulièrement vérifié. En cas de dysfonctionnement ou d'échec, des actions correctives doivent être définies, mises en place et documentées.
- 4.12.5 Les produits potentiellement contaminés doivent être isolés. L'accès et les actions pour des manipulations ou vérifications ultérieures ne doivent être réalisés que par le personnel autorisé, selon des procédures définies. Après cette vérification, les produits contaminés doivent être traités comme des produits non-conformes.
- 4.12.6 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.
- 4.12.7 Sur la base d'une analyse des dangers et d'une évaluation des risques associés, des mesures préventives doivent être mises en place 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.
- 4.12.8 Des procédures décrivant les mesures à prendre en cas de bris de verre et/ou d'objets potentiellement blessants doivent être mises en place. Ces mesures doivent comprendre l'identification des produits à isoler, la désignation du personnel autorisé, le nettoyage de l'environnement de production et la validation du redémarrage de la ligne de production.
- 4.12.9 Tous les bris de verre et d'objets potentiellement blessants doivent être enregistrés. Toute exception doit être justifiée et documentée.
- 4.12.10* 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.

4.12.11 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 opérations doivent être conçues et construites afin d'empêcher l'infestation par les nuisibles.

4.13.2* La société doit avoir des mesures de maîtrise adéquates pour la lutte contre les nuisibles, qui doivent être conformes aux dispositions légales locales. Ces mesures doivent prendre en compte, au moins :

- l'environnement de l'usine (nuisibles potentiels),
- 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.

Les mesures de lutte contre les nuisibles doivent être basées sur une analyse des dangers et une évaluation des risques associés.

4.13.3 Lorsque la société utilise les services d'un prestataire externe pour la lutte contre des nuisibles, toutes les exigences mentionnées ci-dessus doivent être clairement définies dans un contrat. Une personne de la société doit être nommée et formée pour surveiller les mesures de maîtrise des 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 et placés de manière appropriée. Ils doivent être conçus et positionnés de façon de ne causer aucun risque de contamination.

4.13.6 Les réceptions 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* Tous les produits réceptionnés, y compris les matériaux d'emballage et les étiquettes, doivent être vérifiés afin de contrôler leur conformité aux spécifications et au plan de contrôle déterminé. Le plan de contrôle doit être justifié par une évaluation des risques. Les enregistrements des vérifications doivent être disponibles.
- 4.14.2* Les conditions de stockage des matières premières, des produits semi-finis et finis ainsi que des matériaux d'emballage doivent correspondre aux spécifications et ne doivent pas avoir d'impact négatif sur les autres produits. Cela doit être défini dans un système mis en place et tenu à jour.
- 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 appropriées 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 clairement 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 clairement défini dans le contrat correspondant.

4.15 Transport

- 4.15.1* Les conditions à l'intérieur des véhicules, comme :
- l'absence d'odeurs anormales,
 - des taux de poussière élevés,
 - l'humidité,
 - des nuisibles,
 - des 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 mises en place pour empêcher la 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 de cette température au cours du transport doit être garanti et documenté.

- 4.15.5 Des exigences appropriées d'hygiène doivent exister 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 soit facilement réalisé.
- 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 clairement défini dans le contrat correspondant.

4.16 Maintenance et réparation

- 4.16.1* Un plan de maintenance approprié doit être mis en place, tenu à jour et documenté, pour tous les équipements critiques (y compris le transport), afin de se conformer aux exigences 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 Les exigences des produits et la prévention des contaminations doivent être garanties au cours 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 (y compris le transport) qui sont essentiels à la sécurité des aliments et à la qualité 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 ne pas affecter 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 spécifiques aux matériels, 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 Equipements

- 4.17.1* Les équipements doivent être correctement conçus et spécifiés pour leur usage prévu. Avant la mise en service, le respect des exigences des produits doit être vérifié.
- 4.17.2 Pour tous les équipements et ustensiles en contact direct avec les aliments, des certificats de conformité doivent exister et établir la conformité aux dispositions légales en vigueur. S'il n'y a pas de dispositions légales spécifiques applicables, des preuves doivent être disponibles, comme :
- des certificats de conformité,
 - des spécifications techniques,
 - des auto-déclarations des fabricants,
- afin de démontrer que tous les équipements et ustensiles conviennent à leur usage prévu.
- 4.17.3 Les équipements doivent être installés de manière à réaliser efficacement les opérations de nettoyage et de maintenance.
- 4.17.4 La société doit garantir que tous les équipements liés aux produits sont en bon état et qu'ils n'affectent pas la sécurité des aliments et la qualité des produits.
- 4.17.5 La société doit garantir qu'en cas de changement d'équipements, les caractéristiques des procédés sont revues afin d'assurer que les exigences des produits, validées avec les clients, sont respectées.

4.18 Traçabilité

- 4.18.1* **KO n° 7 : Un système de traçabilité doit être mis en place, permettant l'identification des lots de produits et leur relation avec les lots de matières premières et de matériaux d'emballage primaire. Le système de traçabilité doit intégrer tous les enregistrements importants :**
- de réception,
 - de production,
 - d'utilisation du recyclage,
 - de distribution.
- La traçabilité doit être garantie et documentée jusqu'à la livraison aux clients.**
- 4.18.2* Le système de traçabilité doit être testé à une fréquence définie, au moins annuellement et à chaque fois que le système change. Les produits choisis pour réaliser les tests doivent être représentatifs de la complexité de la gamme de produits de la société. Les enregistrements des tests doivent vérifier les traçabilités ascendante et descendante (des produits finis livrés aux matières premières et vice-versa). La traçabilité des produits finis doit être réalisée sous quatre (4) heures maximum.
- 4.18.3 Les résultats des tests, incluant le délai d'obtention des informations, doivent être enregistrés et, si nécessaire, des actions doivent être mises en place. L'objectif de délai doit être défini et être conforme aux exigences des clients.
- 4.18.4 Le système de traçabilité doit identifier la relation entre les lots des produits finis et leurs étiquettes.

- 4.18.5 La traçabilité doit être garantie à toutes les étapes, y compris pour les productions en cours, les re-traitements et le recyclage.
- 4.18.6 L'étiquetage des lots de produits semi-finis ou finis doit être effectué au moment du conditionnement, afin de permettre une traçabilité claire des produits. Si les produits sont étiquetés postérieurement, les produits temporairement stockés doivent disposer d'un étiquetage de lot spécifique. La durée de vie (date limite de consommation ou date de durabilité minimale) des produits étiquetés doit être établie en utilisant la date initiale de fabrication du lot.
- 4.18.7 Si cela est demandé par les clients, des échantillons représentatifs du numéro de lot de production doivent être stockés de façon 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 Les spécifications des matières premières doivent mettre en évidence les allergènes soumis à déclaration qui sont appropriés au(x) pays de destination des produits finis. La société doit tenir une liste continuellement mise à jour de toutes les matières premières contenant des allergènes utilisées dans les locaux. Elle doit également identifier tous les mélanges et formulations dans lesquels ces matières premières sont ajoutées.
- 4.19.2* Sur la base d'une analyse des dangers et de l'évaluation des risques associés, des mesures préventives et des mesures de maîtrise doivent être mises en place de la réception à l'expédition, afin de garantir que la contamination croisée des produits par des allergènes est minimisée. Les risques de contamination croisée potentielles en lien avec :
- l'environnement,
 - le transport,
 - le stockage,
 - les matières premières,
- doivent être pris en compte.
Les mesures de maîtrise doivent être vérifiées.
- 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 et de traces légalement déclarés doivent être étiquetées. La décision doit être fondée sur une analyse des dangers et une évaluation des risques associés. La contamination croisée potentielle avec des allergènes de matières premières transformées dans la société doit également être prise en compte sur l'étiquette du produit.

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 clairement définies. La/les personne(s) responsable(s) doit(vent) avoir des connaissances spécifiques appropriées et doit(vent) avoir le soutien complet de la direction.
- 4.20.2* Une évaluation documentée de la vulnérabilité à la fraude alimentaire doit être réalisée pour 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. Les critères pris en compte pour l'évaluation de la vulnérabilité doivent être définis.

- 4.20.3* Un plan documenté de réduction de la fraude alimentaire doit être développé, en référence à l'évaluation de la vulnérabilité, et doit être mis en place pour maîtriser tout risque identifié. Les méthodes de maîtrise et de surveillance doivent être définies et mises en place.
- 4.20.4* L'évaluation de la vulnérabilité de la fraude alimentaire doit être revue régulièrement, au moins une fois par an, et/ou en cas de risques augmentés. Si nécessaire, le plan de réduction de la fraude alimentaire doit être revu/mis à jour.

5 Mesures, analyses et améliorations

5.1 Audits internes

- 5.1.1* **KO n° 8 : La société doit mettre en place un programme efficace d'audits internes, qui doit couvrir au moins toutes les exigences du référentiel IFS. Le périmètre et la fréquence des audits internes doivent être définis et justifiés par une évaluation des risques. Ce programme doit également s'appliquer aux sites de stockage extérieurs dont la société est propriétaire ou locataire.**
- 5.1.2* Les audits internes des activités critiques pour la sécurité des aliments et la qualité des produits doivent être réalisés au moins une fois par an.
- 5.1.3 Les auditeurs doivent être compétents et indépendants des activités auditées.
- 5.1.4 Les résultats des audits internes doivent être communiqués à la direction et aux personnes responsables des activités concernées. Les actions correctives nécessaires et les délais de mise en place doivent être déterminés, documentés et communiqués à chaque personne concernée. Toutes les actions correctives résultant des audits internes doivent être vérifiées.

5.2 Inspections d'usine

- 5.2.1* Des inspections régulières de l'usine et du site doivent être planifiées et effectuées pour les zones/thèmes, comme :
- l'état des installations de production et de stockage,
 - les zones extérieures,
 - la maîtrise des produits lors de la fabrication,
 - l'hygiène lors de la fabrication et dans les locaux,
 - les dangers liés aux corps étrangers,
 - l'hygiène personnelle.

La fréquence des inspections doit être justifiée par une évaluation des risques et se baser sur l'historique des événements précédents.

5.3 Validation et maîtrise du procédé et de l'environnement de travail

- 5.3.1* Les critères de maîtrise et de validation des procédés et de l'environnement de travail doivent être clairement définis. Lorsque la maîtrise du procédé et les paramètres de l'environnement de travail (température, temps, pression, propriétés chimiques, etc.) sont essentiels pour satisfaire aux exigences de sécurité des aliments et de qualité des produits, ces paramètres doivent être surveillés et enregistrés en continu et/ou à des intervalles appropriés.
- 5.3.2* Toutes les opérations de recyclage doivent être validées, surveillées et documentées. Ces opérations ne doivent pas affecter les exigences de sécurité des aliments et de qualité des produits.
- 5.3.3 Des procédures doivent être mises en place pour la notification rapide, l'enregistrement et la surveillance des dysfonctionnements des équipements et des déviations des procédés.
- 5.3.4 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 effectuée.

5.4 Etalonnage, ajustement et vérification des appareils de mesure et de surveillance

- 5.4.1* La société doit identifier et enregistrer les appareils de mesure et de surveillance nécessaires pour garantir la conformité aux exigences de sécurité des aliments et de qualité des produits. Leur statut d'étalonnage doit être enregistré. Les appareils de mesure et de surveillance doivent être légalement approuvés, si requis par la législation.
- 5.4.2* Tous les appareils de mesure doivent être vérifiés, ajustés et étalonnés à des fréquences spécifiées avec un système de surveillance. Ce système doit être conforme à des normes/méthodes définies et reconnues et dans les limites applicables des valeurs des paramètres des procédés. Les résultats de ces vérifications, ajustements et étalonnages 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. Si nécessaire, des corrections et des actions correctives sur les procédés et les produits doivent être mises en place.

5.5 Surveillance de la maîtrise de la quantité

- 5.5.1* La société doit définir des critères de conformité pour maîtriser la quantité des lots. Une stratégie sur la fréquence et la méthodologie de maîtrise de la quantité doit être mise en place en accord avec les dispositions légales du/des pays de destination et des spécifications des clients.
- 5.5.2 Des vérifications doivent être mises en place et enregistrées selon un plan d'échantillonnage représentatif du lot de fabrication. Les résultats de ces vérifications doivent être conformes aux critères définis pour tous les produits prêts à être livrés.

5.6 Analyse des produits et des procédés

5.6.1* Des plans de contrôle pour les analyses internes et externes doivent être justifiés par une évaluation des risques pour garantir que les exigences de sécurité et de qualité des produits, les dispositions légales et les spécifications des clients sont respectées. Les plans de contrôle doivent couvrir les éléments, comme :

- les matières premières,
- les produits semi-finis,
- 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* Les analyses importantes pour la sécurité des aliments doivent être effectuées de préférence par des laboratoires accrédités pour les programmes/méthodes appropriés (ISO/CEI 17025). Si les analyses sont réalisées par un laboratoire interne ou non accrédité pour ces programmes/méthodes, les résultats doivent être régulièrement confrontés à ceux réalisés par des laboratoires accrédités pour ces programmes/méthodes (ISO/CEI 17025).

5.6.3 Des procédures doivent être mises en place 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.

5.6.4 Les résultats d'analyses doivent être rapidement évalués par du personnel compétent. Des actions correctives appropriées doivent être mises en place pour tout résultat non conforme. Les résultats d'analyses doivent être revus régulièrement afin d'identifier des tendances et, si nécessaire, des actions correctives doivent être mises en place.

5.6.5 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 formé et qualifié, en utilisant des équipements appropriés.

5.6.6 Pour la vérification de la qualité des produits finis, des tests organoleptiques internes doivent être réalisés régulièrement, conformément aux spécifications, en relation avec l'impact sur les paramètres correspondants des caractéristiques des produits. Les résultats de ces tests doivent être documentés.

5.6.7 Les plans de contrôle 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, qualité ou légalité des produits.

5.7 Libération des produits

5.7.1* Une procédure pour le blocage/quarantaine doit être mise en place, justifiée par une évaluation des risques. La procédure doit garantir que seuls les matières premières, les produits semi-finis, les produits finis et les matériaux d'emballage conformes aux exigences des produits sont fabriqués et distribués.

5.8 Gestion des réclamations des autorités et des clients

- 5.8.1* Une procédure doit être mise en place 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 s'avère justifié, des actions appropriées doivent être mises en place, immédiatement si nécessaire.
- 5.8.3 Les réclamations doivent être évaluées dans l'optique de mettre en place des actions appropriées permettant d'éviter la récurrence 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, retrait/rappel de produits

- 5.9.1* Une procédure doit être mise en place et tenue à jour pour la gestion des incidents et des situations d'urgence ayant un impact sur la qualité, la légalité et la sécurité des aliments. Elle doit inclure, au moins :
- le processus de prise de décision,
 - la nomination d'une personne, autorisée par la société et disponible en permanence, pour initier la gestion des incidents en temps voulu,
 - la nomination et la formation d'une équipe de gestion des incidents,
 - une liste à jour de contacts d'alerte, incluant l'information des clients, des sources de conseils juridiques (si nécessaire) et les moyens de joindre les contacts,
 - un plan de communication incluant les autorités.
- 5.9.2* **KO n°9 : Une procédure efficace pour le retrait et/ou le rappel de produits doit être mise en place. Cette procédure doit inclure une définition claire des responsabilités et des informations détaillées sur la politique d'information des clients et des consommateurs.**
- 5.9.3 Les procédures de gestion des incidents et de retrait/rappel des produits doivent faire l'objet de tests internes réguliers, au moins une fois par an, afin de garantir leur mise en place et leur fonctionnement efficaces. Le test doit inclure la vérification de la tenue à jour de la liste des contacts.

5.10 Gestion des non-conformités et des produits non conformes

- 5.10.1* Une procédure doit être mise en place 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. Elle doit comprendre, 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 pour la gestion des produits non conformes doit être comprise et appliquée par tous les employés concernés.
- 5.10.3 En cas de non-conformités identifiées, 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 Actions correctives

- 5.11.1* Une procédure doit être mise en place pour l'enregistrement et l'analyse des non-conformités et des produits non conformes, dans le but d'éviter les récurrences, par des actions préventives et/ou correctives. Cela peut inclure une analyse des causes racines.
- 5.11.2 **KO n° 10 : Les actions correctives doivent être clairement formulées, documentées et mises en place, dès que possible, pour éviter la réapparition des non-conformités. Les responsabilités et les délais de réalisation doivent être clairement définis.**
- 5.11.3 L'efficacité des actions correctives mises en place doit être évaluée et le résultat de cette évaluation doit être documenté.

6 Plan de food defence (plan de protection de la chaîne alimentaire contre les actes malveillants)

- 6.1 Les responsabilités pour le plan de food defence doivent être clairement définies. Ce(s) responsable(s) doit(vent) avoir des connaissances spécifiques et une formation appropriée et doit(vent) avoir le soutien complet de la direction.
- 6.2* Un plan et une procédure pour la food defence doivent être développés sur la base de la probabilité et mis en place en lien avec les menaces évaluées. Cela doit inclure :
- les dispositions légales,
 - l'identification des zones critiques et/ou les pratiques et politiques d'accès des employés,
 - les visiteurs et prestataires,
 - toute autre mesure de maîtrise appropriée.
- Le plan doit être revu au moins une fois par an et mis à jour, si approprié.
- 6.3 Le test d'efficacité du plan de food defence et les mesures de maîtrise associées doivent être inclus dans les plans d'audits internes et d'inspections.
- 6.4 Une procédure documentée doit exister pour la gestion des inspections externes et des visites réglementaires. Le personnel concerné doit être formé à l'exécution de cette procédure.

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 concernées 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'évaluation, 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 évaluations 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 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/aux conférences des organismes de certification/aux 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) évaluations IFS Food et à opérer pendant au maximum un (1) an avant d'obtenir l'accréditation. Dans ce cas, au moins l'une de ces évaluations IFS Food doit être évaluée par l'organisme d'accréditation (observation d'activité) et toutes les évaluations IFS (incluant au moins un processus complet de certification) doivent être évaluées 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 (comprenant 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 évaluations 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 évaluations IFS Food doivent respecter les règles suivantes.

2.1 Contrat avec IFS Management GmbH

L'organisme de certification doit avoir signé le contrat-cadre IFS avant d'être autorisé à réaliser des évaluations IFS Food (y compris la/les première(s) évaluation(s) réalisée(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/IEC 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 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 IAF. Les organismes de certification en cours d'accréditation peuvent organiser au maximum dix (10) évaluations, incluant l'observation d'activité, avant de disposer du statut accrédité. Toutes les évaluations (incluant au moins un processus complet de certification) doivent être revues 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 évaluations qui ont déjà été réalisées et qui sont toujours dans le processus de certification (revue du rapport, décision de certification, etc.).

2.3 Procédure d'appel 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'une évaluation 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 évaluée.

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'une évaluation IFS ou le contenu d'un rapport d'évaluation 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 deux (2) semaines.
- Si la réclamation porte sur des erreurs administratives, par exemple dans des rapports d'évaluation 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 d'une (1) semaine. 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 7). Par ailleurs, elle doit être prise par une personne différente de celle qui a réalisé l'évaluation IFS.

Tableau 7 : fonctions et exigences liées au processus de décision de certification

Fonction	Profil/exigences	Exigences supplémentaires
Revue technique du rapport et recommandation pour une décision de certification	Par une personne nommée par l'organisme de certification approuvée en tant qu'auditeur IFS Food ou Food « pure reviewer » (personne uniquement en charge de la revue).	La personne doit être différente de celle qui a réalisé l'évaluation. La revue doit être documentée.
Décision de certification	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 désignée, soit par un comité, n'impliquant pas la personne ayant réalisé l'évaluation.

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 évaluations 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 et les observateurs

L'organisme de certification doit garantir la conformité à la norme ISO/CEI 17065:2012 et à l'accord-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 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 évaluations de validation).
- Assurer que les auditeurs ou les équipes d'évaluation sont compétentes pour le périmètre complet de l'évaluation 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'évaluation sur site au moins une fois tous les deux (2) ans (voir plus de détails dans le chapitre 3.1.1.5, Partie 3).
- Observer les auditeurs qui sont déjà qualifiés IFS mais qui sont nouveaux pour l'organisme de certification, lorsqu'ils démarrent la réalisation d'évaluations IFS Food pour eux (cette observation d'évaluation peut compter pour l'observation d'évaluation de surveillance, de façon à ce que l'observation d'évaluation 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 évaluées lors des deux (2) années précédentes).
- Assurer qu'aucun auditeur n'effectue plus de trois (3) évaluations IFS Food consécutives au sein du même site de production (s'applique uniquement aux évaluations complètes, quel que soit l'intervalle de temps entre les évaluations : les évaluations complémentaires, d'extension, ayant été observées par un stagiaire, ainsi que les évaluations des auditeurs en devenir 1 à 9, ne sont pas concernées par cette règle).
- Assurer que tous les auditeurs ont un contrat valide avec eux.
- Obtenir de la part de tous les auditeurs, pour chaque évaluation, un accord signé 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 évaluée.
- Assurer qu'au moins un membre de leur personnel est responsable des formations IFS internes à l'organisme de certification. Ce formateur 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 Guideline sur les bonnes pratiques d'évaluation (« GAP Guideline »). Le formateur 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'évaluation, 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 de formation en présentiel. Les huit (8) heures restantes de la 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 et le programme de la formation doivent être disponibles sur demande.
- Connaître parfaitement le règlement des examens fournis par les bureaux IFS et également disponible sur le site Internet de l'IFS.
- Assurer que les rapports d'évaluation 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'évaluation présentant les secteurs de produits et technologiques, la langue, les compétences adéquates, etc. pour chaque évaluation IFS.

Chaque organisme de certification doit avoir au moins un auditeur sous contrat, une personne en charge de la revue sous contrat, un formateur 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 et les observateurs

3.1 Rôles et fonctions spécifiques du personnel de l'organisme de certification

3.1.1 Exigences pour les auditeurs IFS

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

Un auditeur exclusif doit soumettre à son organisme de certification toutes les informations sur ses compétences, que l'organisme évalue et confirme avant d'enregistrer l'auditeur en tant que nouvel auditeur exclusif dans la base de données IFS.

Un auditeur non-exclusif est responsable de sa candidature d'auditeur IFS et doit elle/lui-même s'inscrire en tant que nouvel auditeur non-exclusif dans la base de données IFS. Ses compétences sont évaluées directement par l'IFS Auditor Management, sur la base de son CV en ligne.

3.1.1.1 Processus de qualification des auditeurs

De manière générale, les auditeurs doivent se conformer aux 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 signé les « Termes généraux et conditions d'IFS Management GmbH pour les auditeurs IFS » et les « Règles de l'Integrity Program pour les auditeurs ».

3.1.1.2 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 mis en ligne dans la base de données IFS.

a) Formation

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) Qualification

Le candidat doit avoir participé :

- A la formation d'auditeur principal IFS ou à une formation reconnue d'audit (par exemple, 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

Au moins huit (8) 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) 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 » qui est disponible dans l'espace sécurisé des organismes de certification de la base de données IFS).

Par ailleurs, le candidat doit avoir participé à deux (2) évaluations de certification IFS Food en tant que stagiaire dans les deux (2) dernières années.

Les audits doivent avoir été réalisés dans des sites de production différents.

e) Connaissances pratiques et spécifiques à chaque secteur de produits

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 deux (2) ans 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 d'un an en cumulé, si cela peut être prouvé par des contrats avec des clients, des factures, des commandes ou des confirmations.

Ou

- Au moins dix (10) 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),
 - Evaluations Global Markets IFS Food (niveau intermédiaire ou d'une durée d'au moins huit (8) heures),
 - Audits seconde partie comprenant 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 » qui est disponible dans l'espace sécurisé des organismes de certification de la base de données IFS).

Le candidat doit avoir participé à toutes les étapes de l'audit (audit sur site, évaluation 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 de trois (3) audits du même site de production.

Si l'expérience professionnelle ou l'expérience d'audits ne répond pas de manière individuelle aux exigences de qualification pour un secteur de produits, une combinaison des deux peut être acceptée (par exemple, un an d'expérience professionnelle et cinq (5) audits, ou une combinaison équivalente).

Remarque : les qualifications pour les secteurs 7 (produits combinés) et 11 (aliments pour animaux domestiques) sont liées à d'autres secteurs. Pour plus d'explications, voir ANNEXE 3.

Pour les secteurs technologiques :

- Au moins deux (2) ans 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 d'un an 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),
 - Evaluations Global Markets IFS Food (niveau intermédiaire ou d'une durée d'au moins huit (8) heures),
 - Audits seconde partie comprenant 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, évaluation 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 de deux (2) audits du même site de production.

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

f) Langue

Si un auditeur souhaite réaliser des évaluations dans une/des langue(s) différente(s) de sa langue maternelle, elle/il doit apporter les preuves qu'elle/il maîtrise cette/ces autre(s) langue(s). Pour plus de détails sur les règles applicables à la qualification pour les langues, voir les notes de doctrine IFS Food.

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 » ou le Guideline sur les bonnes pratiques d'évaluation, dispensée par un formateur qualifié et couvrant la sécurité des aliments, la législation alimentaire, les pratiques d'évaluation, etc.) ou à la 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 sur « l'approche produits/procédés ».

Si le CV de l'auditeur ne répond pas aux 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.

3.1.1.3 Processus d'examen IFS

Les auditeurs respectant les exigences du chapitre 3.1.1.2, 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 planings des sessions d'examens IFS au niveau international sont fournis par l'IFS et sont également disponibles sur le site Internet de l'IFS.

En cas de réussite aux examens écrits et oraux, l'auditeur doit réaliser une évaluation de validation lors de sa première évaluation IFS Food (voir également le glossaire pour la définition d'évaluation de validation).

Une fois que les preuves de l'évaluation de validation ont été validées par l'IFS, l'auditeur sera activé en tant qu'auditeur IFS Food dans la base de données IFS et une attestation personnelle d'auditeur IFS Food lui sera délivrée. L'attestation 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, l'auditeur peut réaliser des évaluations IFS Food pour les secteurs de produits et technologiques pour lesquels elle/il est qualifié(e) par les bureaux IFS. La validité de l'attestation démarre à la date de réussite des examens oraux et se termine à la fin de la deuxième année calendaire, quelle que soit la date d'activation.

Exemple : si un auditeur réussit les examens oraux IFS le 20.10.2020, son attestation sera valable jusqu'au 31.12.2022.

3.1.1.4 Programme de formation spécifique pour les « auditeurs en devenir » (Auditors in Progress ou AIP)

Si un auditeur ne possède aucune expérience d'audit mais qu'elle/il répond à toutes les autres exigences du 3.1.1.2, sauf « d) Expérience générale d'audit », elle/il peut participer au programme de formation IFS « auditeurs en devenir » (ou programme AIP). Toutes les autres règles applicables aux auditeurs dans le référentiel ne sont pas impactées et doivent s'appliquer.

Dans le cadre du programme AIP, le candidat doit réussir les examens IFS avant de participer au programme pour obtenir de l'expérience d'audits. Ce programme n'est disponible que pour les auditeurs exclusifs. Néanmoins, un auditeur peut candidater au départ en tant qu'auditeur non-exclusif, mais dès qu'elle/il a passé les examens, elle/il doit basculer en statut exclusif pour acquérir l'expérience d'audits et finaliser le programme AIP sous la responsabilité d'un organisme de certification.

Étape 1 : CV et autres qualifications

Un CV complet doit être complété en ligne dans la base de données IFS. Toutes les informations relatives aux exigences du 3.1.1.2 doivent être fournies, à l'exception du « d) Expérience générale d'audit ».

Étape 2 : examens IFS

La réussite des examens écrits et oraux IFS est obligatoire ; l'auditeur devient ensuite un « auditeur en devenir ».

Étape 3 : expérience d'audit/d'évaluation 1–9

« L'auditeur en devenir » doit participer à six (6) audits de certification de la sécurité des aliments selon des référentiels reconnus par la GFSI ou des évaluations Global Markets IFS Food (niveau intermédiaire ou d'une durée d'au moins huit (8) heures). Les trois (3) évaluations suivantes doivent être des évaluations IFS.

Ces audits/évaluations doivent être réalisé(e)s dans l'ordre décrit dans le tableau suivant (tableau 8) :

Tableau 8 : expérience d'audit/d'évaluation 1–9 pour les auditeurs en devenir

N° d'audit/évaluation	Missions	Types d'audit/d'évaluation possibles
1–3	Observateur	Audits de certification de la sécurité des aliments selon des référentiels reconnus par la GFSI ou évaluations Global Markets IFS Food (niveau intermédiaire ou d'une durée d'au moins huit (8) heures). Si « l'auditeur en devenir » a déjà réalisé certains de ces audits/évaluations ou des audits seconde partie lors des deux (2) dernières années, ces audits/évaluations peuvent remplacer ces 3 audits/évaluations en tant qu'observateur.
4–6	Participation active lors des audits/évaluations, sous la supervision et la responsabilité d'un auditeur principal expérimenté	Audits de certification de la sécurité des aliments selon des référentiels reconnus par la GFSI ou évaluations Global Markets IFS Food (niveau intermédiaire ou d'une durée d'au moins huit (8) heures).
7–9	Participation active lors des évaluations IFS, sous la supervision et la responsabilité d'un auditeur IFS qualifié	N'importe quelle évaluation IFS Food

Informations supplémentaires importantes :

- L'équipe d'audit/évaluation ne doit jamais se séparer lors de l'audit/évaluation.
- Les audits/évaluations 1–9 peuvent compter pour les extensions de qualification à d'autres secteurs et peuvent être réalisé(e)s pour n'importe quels secteurs de produits et technologiques.
- Les audits/évaluations 1–3 peuvent être réalisé(e)s avant de passer les examens IFS.
- Un seul « auditeur en devenir » à la fois doit participer au programme.

Étape 4 : évaluation de validation (10^{ème} évaluation) dans les secteurs de produits et technologiques pour lesquels « l'auditeur en devenir » candidate

« L'auditeur en devenir » doit réaliser la 10^{ème} évaluation sous sa propre responsabilité, en tant qu'évaluation de validation. Cette évaluation de validation, réalisée lors d'une évaluation IFS Food, doit :

- Être réalisée dans une société dont le périmètre d'évaluation correspond aux secteurs de produits et technologiques pour lesquels « l'auditeur en devenir » postule.
- Être supervisée par un observateur IFS qualifié pour tous les secteurs de produits et technologiques de l'évaluation.

Le rapport de l'évaluation de validation doit être saisi dans une trame fournie par l'IFS.

L'expérience d'audit/évaluation, incluant l'évaluation de validation, doit être acquise dans les deux (2) ans qui suivent la réussite des examens IFS.

Étape 5 : validation de « l'auditeur en devenir »

Si l'évaluation de validation a été réalisée avec succès, l'organisme de certification valide officiellement l'auditeur et en informe l'IFS. Les rapports de performance de « l'auditeur en devenir » pour les audits/évaluations 4–9 et le rapport de l'évaluation de validation doivent être fournis à l'IFS. Si toutes les exigences sont respectées, l'auditeur sera activé dans la base de données IFS en tant qu'auditeur IFS Food.

3.1.1.5 Maintien de qualification des auditeurs

La qualification des auditeurs doit être réévaluée avant la fin de validité de l'attestation d'auditeur.

Pour maintenir sa qualification, l'auditeur exclusif 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 en 2.6).
- Chaque année : réaliser au moins cinq (5) évaluations 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 l'organisme de certification lors d'une évaluation IFS Food complète (observation d'évaluation 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'évaluation 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 le secteur de l'aval agricole et accrédité selon la norme ISO/CEI 17065:2012. L'observateur ne doit pas prendre part à l'évaluation (en tant que membre de l'équipe). Si l'observation est réalisée lors d'une évaluation IFS Food, l'observateur doit être un auditeur qualifié IFS Food et doit respecter les exigences définies en chapitre 3.2. L'organisme de certification doit préciser le nom de l'observateur dans le rapport d'évaluation IFS. Les observations d'évaluation doivent refléter dans le temps les secteurs pour lesquels l'auditeur est qualifié.

Un auditeur non-exclusif est responsable du maintien de sa qualification. Pour maintenir sa qualification, elle/il doit respecter quasiment les mêmes exigences que celles d'un auditeur exclusif, 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 elle/il collabore.
- Chaque année : réaliser au moins cinq (5) évaluations 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'une évaluation IFS Food complète (observation d'évaluation sur site).

Remarque 1 : 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.

Remarque 2 : les observations réalisées pendant des évaluations IFS Food par les organismes d'accréditation ou par l'Integrity Program IFS peuvent remplacer les observations d'évaluation de l'organisme de certification.

Remarque 3 : pour une équipe d'évaluation, l'auditeur principal peut uniquement être observé si l'équipe ne se sépare pas lors de l'évaluation.

Pour les auditeurs exclusifs et non-exclusifs :

- 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.

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.

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 toutes les exigences ne sont pas respectées, l'auditeur doit de nouveau passer les examens IFS.

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

Date de réussite de l'examen oral IFS : 25 mai 2019.

Date de fin de validité de l'attestation de l'auditeur IFS Food (qualification initiale) : 31 décembre 2021.

L'auditeur doit participer à une formation de calibration IFS entre le 1^{er} janvier et le 31 décembre 2021.

L'auditeur est autorisé à réaliser des évaluations IFS Food à partir du jour de son activation dans la base de données, jusqu'au 31 décembre 2021.

En 2021, si l'auditeur a :

- réalisé cinq (5) évaluations IFS Food par an et
- participé à une formation de calibration IFS (par exemple, les 8 et 9 septembre 2021), et
- respecté toutes les exigences mentionnées en 3.1.1.5,

la nouvelle date de fin de validité de l'attestation d'auditeur IFS Food (requalification) est le 31 décembre 2023.

3.1.1.6 Situation particulière d'un auditeur temporairement inactif

Si un auditeur nécessite un arrêt temporaire (par exemple 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 en 3.1.1.5 pour maintenir la qualification d'auditeur ne sont pas respectées (formation interne annuelle, observation d'évaluation toutes les deuxièmes années et formation de calibration IFS toutes les deuxièmes années), l'auditeur doit les respecter dans un délai d'un (1) an suite à l'arrêt, avant de réactiver sa qualification d'auditeur IFS Food. Dans le cas contraire, l'auditeur perd sa qualification et doit de nouveau participer aux examens IFS initiaux.

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

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 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 3.1.1.2 e), sur la base d'une nouvelle expérience (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 : les évaluations IFS Food réalisées sous la supervision d'un observateur peuvent compter pour l'observateur si elle/il souhaite faire une demande d'extension pour un secteur de produits ou technologique.

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 remplir les exigences mentionnées ci-dessus (approche générale), soit remplir les quatre (4) exigences définies dans le tableau 9 suivant.

Tableau 9 : 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 (origine animale)	Un secteur de produits parmi les secteurs 1 à 4 (origine animale) + 1 secteur de produits parmi les secteurs 1 à 6	Un secteur de produits parmi les secteurs 1 à 4 (origine animale) + 1 secteur de produits parmi les secteurs 1 à 6
Expérience d'évaluation	Dix (10) évaluations IFS Food complètes dans n'importe quel secteur de produits (réalisées en tant qu'auditeur principal ou co-auditeur)		
Formation	Participation à une formation interne à l'organisme de certification sur le secteur de produits (formation en présentiel)		
Observation d'évaluation	Observation par l'organisme de certification lors de la première évaluation réalisée 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 obligatoire de surveillance)		

La preuve de participation à la formation doit être disponible sur demande par l'IFS.

Les auditeurs peuvent réaliser des évaluations IFS uniquement pour les secteurs de produits validés par l'IFS.

3.1.1.8 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 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 IFS, ni le responsable IFS, ni l'interlocuteur IFS).

Pour plus d'informations sur les règles applicables aux auditeurs non-exclusifs, voir les notes de doctrine IFS Food.

3.1.1.9 Règles générales sur les équipes d'évaluation

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

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

- Une équipe d'évaluation 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 évalué.
- 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'évaluation.
- Au moins deux (2) heures de la durée d'évaluation doivent être ajoutées à la durée d'évaluation calculée. Ce temps additionnel doit être alloué à l'équipe, afin de réaliser des parties de l'évaluation en commun (par exemple les réunions de clôture et d'ouverture, les échanges sur les constats d'évaluation, etc.).
- Le temps restant peut être réparti tant que les compétences de chaque auditeur sont

toujours couvertes lors de l'évaluation. Tout croisement est interdit : si l'auditeur principal ou le co-auditeur n'a pas, individuellement, la qualification pour les secteurs de produits et technologiques nécessaires à l'évaluation, ils doivent rester ensemble pendant toutes les parties de l'évaluation durant lesquelles les compétences des deux auditeurs sont nécessaires. Seul un auditeur qualifié pour tous les secteurs de produits et technologiques de l'évaluation peut réaliser séparément certaines parties de l'évaluation.

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

3.1.2 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 ».

3.1.2.1 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

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) Qualification

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.

d) Expérience générale d'audit

Le candidat doit avoir participé à deux (2) évaluations IFS Food (en tant qu'observateur), plus trois (3) audits de sécurité des aliments (en tant qu'observateur ou qu'auditeur, lors d'audits de certification de la sécurité des aliments selon des référentiels reconnus par la GFSI et/ou des audits seconde partie reconnus) dans les deux (2) dernières années.

e) Langue

Si le candidat souhaite revoir des rapports d'évaluation 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.

f) Formation interne IFS et formation sur la notation IFS

Le candidat doit avoir participé aux formations suivantes :

- Un (1) jour de formation interne sur la mission de revue technique, organisée par l'organisme de certification,
- et
- Un (1) jour de formation sur la notation IFS, organisée par l'IFS.

g) Formation en ligne fournie par l'IFS (« Formation IFS sur l'approche produits/procédés », sur plusieurs modules)

Lorsque la personne en charge de la revue s'est conformée aux 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'évaluation IFS Food. La validité de l'attestation 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

3.1.2.2 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 en 2.6).
- Tous les deux (2) ans : participer (en tant qu'observateur) à une (1) évaluation 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.

3.1.3 Exigences pour les formateurs IFS**3.1.3.1 Exigences générales pour les formateurs IFS**

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

a) Formation et expérience professionnelle

Identiques à celles requises pour les auditeurs IFS.

b) Expérience générale d'audit

Identique à celle requise pour les auditeurs IFS.

c) Qualification

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.

d) Langue

Les formateurs 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/procédés », sur plusieurs modules)

3.1.3.2 Maintien de qualification des formateurs IFS

Pour maintenir sa qualification, le formateur 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).
- Lorsqu'une nouvelle version du référentiel est publiée : 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 évaluations et des revues techniques selon la nouvelle version. La durée de cette formation interne IFS doit être d'une (1) journée. En plus de cette formation interne, tous les auditeurs, les personnes en charge de la revue et les formateurs doivent participer de manière obligatoire à une (1) journée de formation IFS en ligne sur l'approche produits/procédés (sur plusieurs modules).
- 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 nouvelles évaluations et de nouvelles revues techniques (cette formation peut être réalisée en présentiel, en ligne ou par webinar).

3.1.4 Exigences pour les observateurs IFS

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

- Être un auditeur IFS Food expérimenté ou un formateur IFS qui est aussi un « pure reviewer »,
- Avoir déjà réalisé au moins dix (10) évaluations IFS Food complètes en tant qu'auditeur principal,
- Avoir participé à la formation en ligne pour les observateurs IFS (fournie par l'IFS),
- Être identifié comme observateur dans la base de données IFS,
- Être qualifié pour la/les langue(s) dans laquelle l'évaluation est réalisée.

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, qui doivent être disponibles sur demande de l'IFS.

3.2 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 10) 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 10 : vue d'ensemble des exigences de qualification initiale et 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
Auditeur IFS (chapitre 3.1.1)	<ul style="list-style-type: none"> • Formation • Expérience professionnelle • Qualifications • Expérience d'audit (générale et par secteurs) • Deux (2) jours de formation initiale interne par l'organisme de certification • Examens IFS réussis (écrits et oraux) • Evaluation de validation • Formation en ligne fournie par l'IFS sur « l'approche produits/procédés », sur plusieurs modules 	<ul style="list-style-type: none"> • Chaque année : deux (2) jours de formation interne par l'organisme de certification • Tous les ans : cinq (5) évaluations IFS Food • Tous les deux (2) ans : une observation d'évaluation 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 accrédité selon la norme ISO/CEI 17065:2012) • Tous les deux (2) ans : formation de calibration organisée par l'IFS 	<ul style="list-style-type: none"> • Réaliser des évaluations IFS • Revoir les rapports d'évaluation (s'il/elle n'a pas réalisé l'évaluation)

Fonction/ rôle dans l'organisme de certification	Profil/exigences pour la qualification initiale	Exigences pour le maintien de la qualification	Missions
Personne en charge de la revue (chapitre 3.1.2)	Auditeur IFS Food ou « pure reviewer » : <ul style="list-style-type: none"> • Formation • Expérience professionnelle • Qualifications • Expérience d'audit (en tant qu'observateur ou auditeur) • Un (1) jour de formation interne à la mission de revue technique par l'organisme de certification • Formation sur la notation IFS organisée par l'IFS • Formation en ligne fournie par l'IFS sur « l'approche produits/procédés », sur plusieurs modules 	<ul style="list-style-type: none"> • Chaque année : deux (2) jours de formation interne par l'organisme de certification • Tous les deux (2) ans : une évaluation IFS Food en tant qu'observateur • Tous les deux (2) ans : formation de calibration organisée par l'IFS 	Revoir les rapports d'évaluation IFS Food
Formateur IFS (chapitre 3.1.3)	<ul style="list-style-type: none"> • Formation • Expérience professionnelle • Qualifications • Expérience d'audit • Formation « Train the trainer » organisée par l'IFS • Maîtrise courante de l'anglais • Formation en ligne fournie par l'IFS (« Formation IFS sur l'approche produits/procédés », sur plusieurs modules) 	<ul style="list-style-type: none"> • Chaque année : deux (2) jours de formation interne par l'organisme de certification (participer ou animer) • En continu : vérifier et communiquer toute information mise à jour fournie par l'IFS • En cas de publication d'une nouvelle version du référentiel IFS Food : formation « Train the trainer » organisée par l'IFS 	<ul style="list-style-type: none"> • Former les auditeurs et les personnes en charge de la revue • Organiser le programme de formation pour tous les auditeurs qualifiés IFS et les personnes en charge de la revue de l'organisme de certification

Fonction/ rôle dans l'organisme de certification	Profil/exigences pour la qualification initiale	Exigences pour le maintien de la qualification	Missions
Observateur IFS (chapitre 3.1.4)	<ul style="list-style-type: none"> • Auditeur IFS expérimenté (au moins dix (10) évaluations IFS Food réalisées) ou formateur IFS étant également un « pure reviewer » • Formation pour les observateurs fournie par l'IFS 	Reliées aux exigences de maintien de qualification d'auditeur IFS Food/« pure reviewer »	Observer les auditeurs

PARTIE 4

Reporting, logiciel auditXpressX™ et base de données IFS

1 Introduction

Suite à la réalisation d'une évaluation 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'évaluation doivent être traduits en anglais.

Remarque : pour les évaluations combinées (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'évaluation IFS Food doit être préparé selon le format suivant :

- La vue d'ensemble de l'évaluation (chapitre 2.1)
- Le contenu principal (chapitre 2.2).

2 Reporting

2.1 Rapport d'évaluation IFS : vue d'ensemble de l'évaluation (ANNEXE 9)

Page de couverture

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

- Le logo de l'organisme de certification,
- Le logo IFS Food,
- Le nom du site évalué, son code emballer et son numéro d'agrément sanitaire, si applicable,
- Le numéro GS1 GLN (Global Location Number) lié au(x) site(s) couverts lors de l'évaluation. Ce numéro est obligatoire pour les sites basés dans l'Espace économique européen (EEE) ainsi que pour ceux basés au Royaume-Uni si ce pays quitte cet espace économique au 01.01.2021,
- La/les date(s) de l'évaluation,
- Les nom et adresse de l'organisme de certification,
- Les détails de l'accréditation de l'organisme de certification.

Vue d'ensemble de l'évaluation

La vue d'ensemble de l'évaluation doit inclure les informations obligatoires suivantes :

- **Les détails de l'évaluation**
 - Les noms de l'auditeur principal, de la personne en charge de la revue, du co-auteur, du stagiaire et de l'observateur, si applicable,
 - La/les date(s) de l'évaluation (en cas d'évaluation complémentaire, préciser en plus cette date),
 - La durée de l'évaluation (heures de début et de fin de chaque journée d'évaluation),
 - Les dates de l'évaluation précédente (heures de début et de fin de chaque journée d'évaluation),
 - Les noms de l'organisme de certification et de l'auditeur qui a réalisé l'évaluation précédente,
 - Le nom et l'adresse du site évalué,
 - Le nom et l'adresse de la société (s'il y a un 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 minimum nom, adresse e-mail et numéro de téléphone,
 - La version du référentiel.
- **Le périmètre de l'évaluation**
 - La description détaillée des procédés et des produits,
 - Les codes/numéros des secteurs de produits et technologiques.
- **Des informations supplémentaires**
 - La description des exclusions, si applicable,
 - La description des procédés partiellement sous-traités (explications, nombre de sous-traitants, description incluant le nom, adresse, statut de certification, COID), si applicable,
 - La description des structures décentralisées, si applicable et des entrepôts en dehors du site (nom du lieu) :
 - En cas de certification IFS Logistics : COID,
 - En cas de non-certification : préciser si les activités sont couvertes par l'évaluation IFS Food,
 - En cas de non-certification : décrire les mesures de maîtrise de la société.
 - La description de la société ayant de multiples sites, si applicable, voir chapitre 2.2.2, Partie 1,
- **Le résultat final de l'évaluation**
 - Le résultat final de l'évaluation avec le niveau et le pourcentage obtenus (en cas d'évaluation complémentaire, préciser qu'une évaluation complémentaire a eu lieu et que la non-conformité majeure a été levée),
 - Fenêtre de temps lors de laquelle l'évaluation de recertification doit être réalisée ou si l'évaluation sera non annoncée.
- **Les observations sur les non-conformités (majeures et exigences KO notées D)**

En cas d'évaluation complémentaire, des explications supplémentaires doivent être fournies sur l'exigence qui a fait l'objet de la non-conformité majeure finalement levée.

- **Les commentaires sur le suivi des corrections et des actions correctives**

Description des corrections et actions correctives de l'évaluation précédente (mises en place de manière efficace et durable ou non).

- **Le 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'évaluation. 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.

2.2 Rapport d'évaluation IFS : contenu principal (ANNEXE 10)

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

- Un résumé général sous forme de tableau de tous les chapitres, qui liste le nombre d'exigences évaluées, les notations attribuées et le résultat (en pourcentage) pour chaque chapitre,
- Un résumé général : tableau des champs obligatoires pour certaines exigences IFS Food définies. Pour ces exigences, l'auditeur doit fournir des justifications supplémentaires et/ou des informations sur le contexte, même en cas de notations A. Cela permet d'avoir un rapport plus détaillé, même dans le cas où le site est conforme à presque toutes les exigences, et permet d'apporter une valeur ajoutée au rapport. Le tableau de résumé général doit être traduit en anglais,
- La liste de toutes les déviations et non-conformités identifiées pour chaque chapitre,
- Le résumé des points d'attention (exigences notées B),
- La liste (incluant des explications) de toutes les exigences évaluées N/A (non applicable),
- Le rapport d'évaluation détaillé (checklist),
- Une annexe du rapport d'évaluation, incluant :
 - La liste des participants de l'évaluation : liste du personnel clé présent lors de l'évaluation,
 - 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, 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 du certificat IFS (ANNEXE 11)

Suite au processus complet de l'évaluation 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 minimum les informations suivantes :

- Le nom et l'adresse de l'organisme de certification, ainsi que son logo,
- Le logo de l'organisme d'accréditation (utilisé en accord avec les règles de l'organisme d'accréditation) ou son nom et son numéro d'enregistrement,
- Le nom et l'adresse du site évalué,
- Le COID (code d'identification IFS), comme défini dans la base de données IFS,
- Le code emballeur et le numéro d'agrément sanitaire, si applicable,
- Le numéro GS1 GLN lié au(x) site(s) couvert(s) lors de l'évaluation (incluant les entrepôts en dehors du site, si applicable),
- En cas de société ayant de multiples sites : nom du siège social/des fonctions centralisées, si applicable,
- La description du périmètre d'évaluation, 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 de négoce ou logistiques : statut de la certification, en écrivant la phrase : « La société dispose de ses propres activités de broker/logistiques, qui sont/ne sont pas certifiées IFS Broker/IFS Logistics et/ou selon un autre référentiel reconnu par la GFSI » (pour plus d'informations, voir chapitre 2.2.1, Partie 1 et ANNEXE 1),
- Niveau obtenu,
- La note obtenue en pourcentage,
- Date de la dernière évaluation non annoncée (dernier jour d'évaluation)
Si aucune évaluation IFS Food n'a encore été réalisée pour ce COID, le certificat doit préciser : « Date de la dernière évaluation non annoncée : N/A »,
- Les dates et heures de l'évaluation,
- La date de l'évaluation complémentaire, si applicable,
- La fenêtre de temps pour réaliser la prochaine évaluation (recertification), spécifier si non annoncée,
- 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 les informations sur le COID, le référentiel et la date d'émission du certificat (le code QR est généré automatiquement lorsque le nouveau rapport IFS Food est mis en ligne).

Remarque : le logiciel auditXpressX™ 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 auditXpressX™

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

Le scan du code QR permet de vérifier le statut de certification du COID.

La couleur du code QR est, par défaut, la couleur du référentiel concerné (si le contraste est suffisant pour être reconnaissable par le scan). Les utilisateurs peuvent changer la couleur et la position du code QR en utilisant la trame.

Code QR sur le certificat pour les utilisateurs ne disposant pas d'auditXpressX™

Pour les organismes de certification qui éditent des certificats sans utiliser auditXpressX™, une zone de la base de données IFS (« Mes clients ») permet de télécharger le code QR pour le COID correspondant.

Le code QR peut être créé via « Mes clients » en fournissant les données suivantes :

- Le COID,
- Le nom du référentiel IFS (par exemple, IFS Food,)
- La date d'émission du certificat (important pour la corrélation dans la base de données),
- La couleur : la couleur du référentiel IFS Food est indiquée à titre indicatif. Le contraste doit être suffisant pour que le code soit reconnaissable par le scan. Le code QR peut également être téléchargé en noir et blanc.

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.

Vérification du certificat via le code QR

Un mécanisme de sécurité a été ajouté à la vérification du code QR, pour qu'un nombre limité de codes QR soit vérifié depuis la même adresse IP dans un laps de temps défini.

Données du code QR

Le code QR fournit les informations suivantes :

- Si le certificat est dans la base de données de l'IFS : oui/non,
- Le COID,
- Le nom de la société,
- Le nom de l'organisme de certification,
- Le référentiel,
- La date d'émission du certificat,
- Le date de fin de validité du certificat,
- Le statut de validité du certificat (valide ou verrouillé).

3 Logiciel auditXpressX™

Le logiciel auditXpressX™ a été développé afin d'harmoniser le reporting IFS. Il présente les avantages suivants :

- Collecte facile des données d'évaluation via une interface conviviale,
- Création rapide et sans erreur de rapports d'évaluation IFS,
- Evaluation automatique des résultats d'évaluation par calcul dynamique de tous les éléments importants,
- Génération automatique d'un rapport d'évaluation standardisé,
- Stockage temporaire des données d'évaluation pouvant être complétées ultérieurement,
- Exportation sécurisée des rapports d'évaluation vers la base de données IFS,
- Echange facile des rapports d'évaluation entre les auditeurs et leurs organismes de certification,
- Existence d'une option de mise à jour offrant un accès permanent à la version la plus récente du référentiel IFS,
- Possibilité de travail hors connexion, une connexion Internet permanente n'est pas nécessaire.

Des informations supplémentaires sont disponibles aux organismes de certification dans la partie sécurisée de la base de données IFS.

4 Base de données IFS (www.ifs-certification.com)

Chaque rapport d'évaluation, 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 auditeurs,
- Les organismes de certification,
- Les sociétés/fournisseurs certifié(e)s,
- Les distributeurs,
- Les autorités compétentes,
- Les consultants (accès spécial).

Les droits d'accès des différents groupes sont les suivants :

Auditeurs

- Gestion de leurs données,
- Téléchargement de leur profil, incluant toutes les informations de qualification : référentiels et secteurs,
- Vue d'ensemble des évaluations réalisées,
- Inscription aux formations,
- Réception de notifications du compte et des lettres d'informations IFS.

Remarque : les auditeurs non-exclusifs peuvent également gérer les organismes de certification avec lesquels elles/ils collaborent.

Organismes de certification

- Gestion de leurs sociétés certifiées (génération des logins d'accès, mise en ligne des rapports d'évaluation, des plans d'actions et des certificats, mise à jour des coordonnées, création de comptes pour les sièges sociaux/fonctions centralisées),
- Possibilité de suspendre/déverrouiller des certificats dans certaines situations spécifiques,
- Gestion de toutes les dates d'évaluation IFS via la fonction agenda, permettant aux distributeurs et aux sociétés d'avoir une vue d'ensemble des évaluations programmées. Toutes les dates d'évaluations annoncées doivent être saisies dans la fonction agenda de la base de données IFS : pour une évaluation initiale ou avant la date d'une évaluation de recertification, cette date doit être saisie au plus tard deux (2) semaines avant l'évaluation. Pour les évaluations non annoncées, elles doivent être enregistrées au plus tard quatre (4) semaines avant le démarrage de la fenêtre de temps,
- Gestion de leurs sous-comptes d'accès,
- Gestion de leurs auditeurs via la base de données IFS,
- Téléchargement des logos IFS,
- Réception des notifications importantes et des lettres d'informations IFS.

Sociétés/fournisseurs certifié(e)s

- Accès à leurs données,
- Comparaison de deux (2) rapports d'évaluation et plans d'actions consécutifs, à des fins d'amélioration continue,
- Téléchargement des logos IFS,
- Gestion de leur(s) organisme(s) de certification,
- Gestion des comptes d'accès aux données d'évaluation pour le personnel de la société (création de sous-comptes),
- Recherche d'autres sociétés certifiées,
- Gestion de leurs fournisseurs par le biais de l'option « favoris » avec « Gestion des fournisseurs »,
- Gestion de tous les sites certifiés au travers d'un accès unique, via « siège social/fonctions centralisées » (accès créé par l'organisme de certification),
- Inscription aux vérifications « IFS Food safety checks »,
- Réception des notifications importantes (possibilité de définir les préférences de notifications) et des lettres d'informations IFS.

Distributeurs

- Recherche de sociétés certifiées,
- Gestion des sociétés certifiées par le biais de l'option « favoris » avec « Gestion des fournisseurs »,
- Accès aux dates d'évaluations à venir des fournisseurs,
- Comparaison de deux (2) rapports d'évaluation et plans d'actions consécutifs (si l'accès a été autorisé),
- Téléchargement de la liste des fournisseurs ayant leurs certificats suspendus,
- Réception de notifications importantes et de listes personnalisables,
- Réception de la lettre d'informations IFS réservée aux distributeurs et aux grossistes, traduites dans différentes langues.

Autorités compétentes

- Recherche de sociétés certifiées,
- Gestion des sociétés certifiées par le biais de l'option « favoris » avec « Gestion des fournisseurs »,
- Réception de la liste des évaluations pour lesquelles des informations supplémentaires ont été déverrouillées par les fournisseurs,
- Accès aux dates d'évaluations à venir des fournisseurs,
- Comparaison de deux (2) rapports d'évaluation et plans d'actions consécutifs (si l'accès a été autorisé),
- Téléchargement de la liste de toutes les sociétés ayant un certificat suspendu,
- Réception des notifications importantes et des lettres d'informations IFS.

Accès spécifique pour les consultants IFS

- Gestion de leurs données sur les référentiels, secteurs et langues,
- Accès aux formations dédiées aux consultants,
- Visibilité sur le site Internet public de l'IFS – incluant les revues des clients,
- Téléchargement de leur propre logo IFS personnalisé,
- Réception des notifications importantes et des lettres d'informations IFS.

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

IFS Management GmbH respecte la protection des données et remplit toutes les exigences de la réglementation applicable à la protection des données de la société. La politique de gestion des données d'IFS Management GmbH est disponible sur le site www.ifs-certification.com.

Les comptes d'accès à la base de données IFS fournissent des informations générales sur toutes les sociétés certifiées. Si aucune autre autorisation n'est donnée par les sociétés certifiées, les groupes d'utilisateurs ne peuvent voir que les informations suivantes :

- Le nom, l'adresse et les coordonnées GPS de la société,
- Le nom et l'adresse de l'organisme de certification,
- Le nom de l'auditeur,
- Le périmètre de l'évaluation,
- La date et la durée de l'évaluation,
- Le niveau et le pourcentage obtenus lors de l'évaluation,
- La date d'émission du certificat IFS, sa durée de validité et la fenêtre de temps pendant laquelle l'évaluation de recertification doit être réalisée,
- Le certificat IFS,
- Si disponible : l'information si les exigences FSMA ont été évaluées.

Grâce à leur compte d'accès sécurisé (identifiant + mot de passe), les sociétés certifiées peuvent elles-mêmes libérer/déverrouiller l'accès aux informations détaillées suivantes :

- Rapport d'évaluation et plan d'actions.

Une fois que la société certifiée libère l'accès à ses données, les groupes d'utilisateurs reçoivent automatiquement l'accès aux données déverrouillées. La communication avec les distributeurs et les autres groupes d'utilisateurs 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 de l'IFS.

Outil « Gestion des fournisseurs »

L'outil « Gestion des fournisseurs » permet aux distributeurs, autorités et fournisseurs 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.

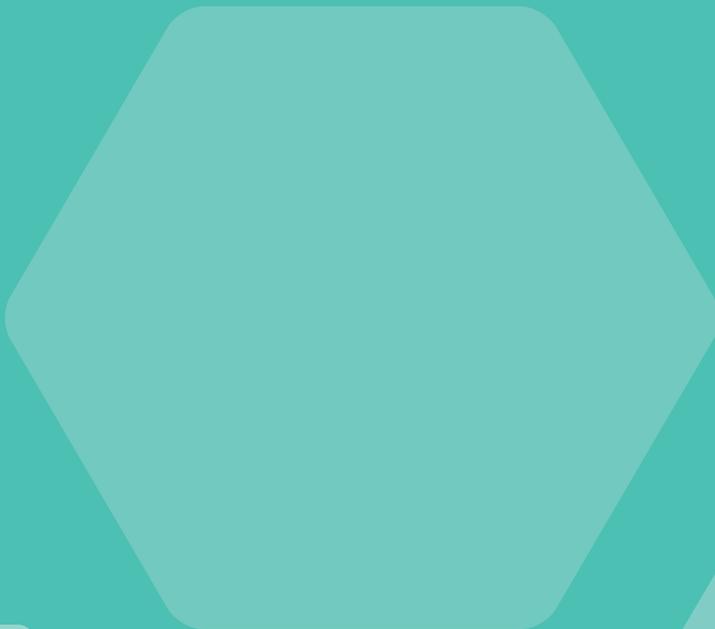
Pour chaque société certifiée, enregistrée sous « Gestion des fournisseurs » en tant que favorite, l'utilisateur peut sélectionner les notifications suivantes par e-mail :

- Rappel trois (3) mois avant la date d'expiration du certificat,
- Le certificat a expiré et plus aucun certificat valide n'existe,
- Une évaluation de recertification est enregistrée,
- Si le certificat est retiré par l'organisme de certification avant la date d'expiration,
- Un certificat est émis,
- Une nouvelle évaluation n'a pas été saisie jusqu'à présent. Le certificat actuel a expiré il y a trois (3) mois,
- E-mail mensuel de toutes les nouvelles évaluations enregistrées dans le mois pour tous les favoris,
- Un certificat ou une lettre de confirmation a été enregistrée,
- Un certificat a été retiré prématurément ou suspendu temporairement,
- Un certificat ou les documents d'évaluation ont été édités,
- Un certificat ou une lettre d'évaluation expire dans trois (3) mois et aucune nouvelle date n'a été enregistrée,
- Un certificat expire et aucun autre certificat n'a été émis.

Remarque : veuillez vérifier dans vos favoris si aucune évaluation n'a été réalisée ou si l'évaluation a échoué.

- Il n'y a pas eu de certificat valide depuis au moins trois (3) mois pour un référentiel IFS et aucune nouvelle date n'a été saisie,
- Une nouvelle date d'évaluation a été saisie ou une inscription à un « IFS Food safety check » ou à une évaluation non annoncée a été réalisée,
- Une date d'évaluation ou une inscription existante a été supprimée ou modifiée,
- Un changement d'organisme de certification a été opéré.

ANNEXES



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



IFS Food

Référentiel d'évaluation des fabricants de produits alimentaires. Applicable lorsqu'un produit est transformé ou lorsqu'il existe un risque de contamination du produit lié à l'emballage primaire.



IFS Broker

Référentiel d'évaluation 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 d'emballage, de flottes de camions), mais qui sont des entités légales avec des boîtes aux lettres, bureaux, etc. fournissant des services de broker. 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'évaluation 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'évaluation 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. pour tout type de produits : congelés, réfrigérés, stables à température ambiante, etc. Si une société de fabrication dispose de ses propres activités logistiques, celles-ci sont couvertes dans le référentiel IFS « Produits » correspondant, dans les chapitres sur le transport ou le stockage. Il n'est donc pas nécessaire de réaliser une évaluation combinée IFS Logistics et IFS Food/ou IFS HPC/ou IFS PACsecure.



IFS PACsecure

Référentiel d'évaluation 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.



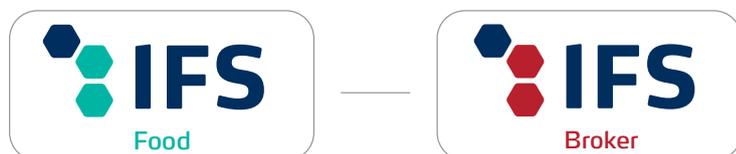
IFS Wholesale/Cash & Carry

Référentiel d'évaluation 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 Global Markets

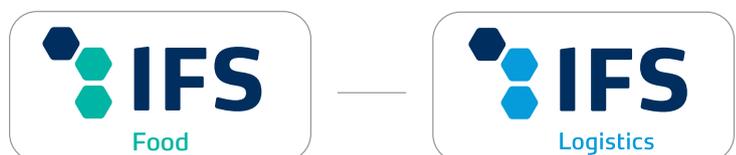
Programme standardisé de développement et d'évaluation de la sécurité et de la qualité des produits pour les secteurs d'application correspondants, comme l'IFS Food, l'IFS Logistics et l'IFS HPC. Destiné à aider les « petites entreprises et les entreprises les moins développées » dans la mise en place graduelle de leur système de management de la sécurité et de la qualité des produits, dans une période de temps définie. Cette approche par étapes facilite la mise en place des référentiels IFS respectifs.

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, une évaluation combinée IFS Food/IFS Broker doit être réalisée. 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 :

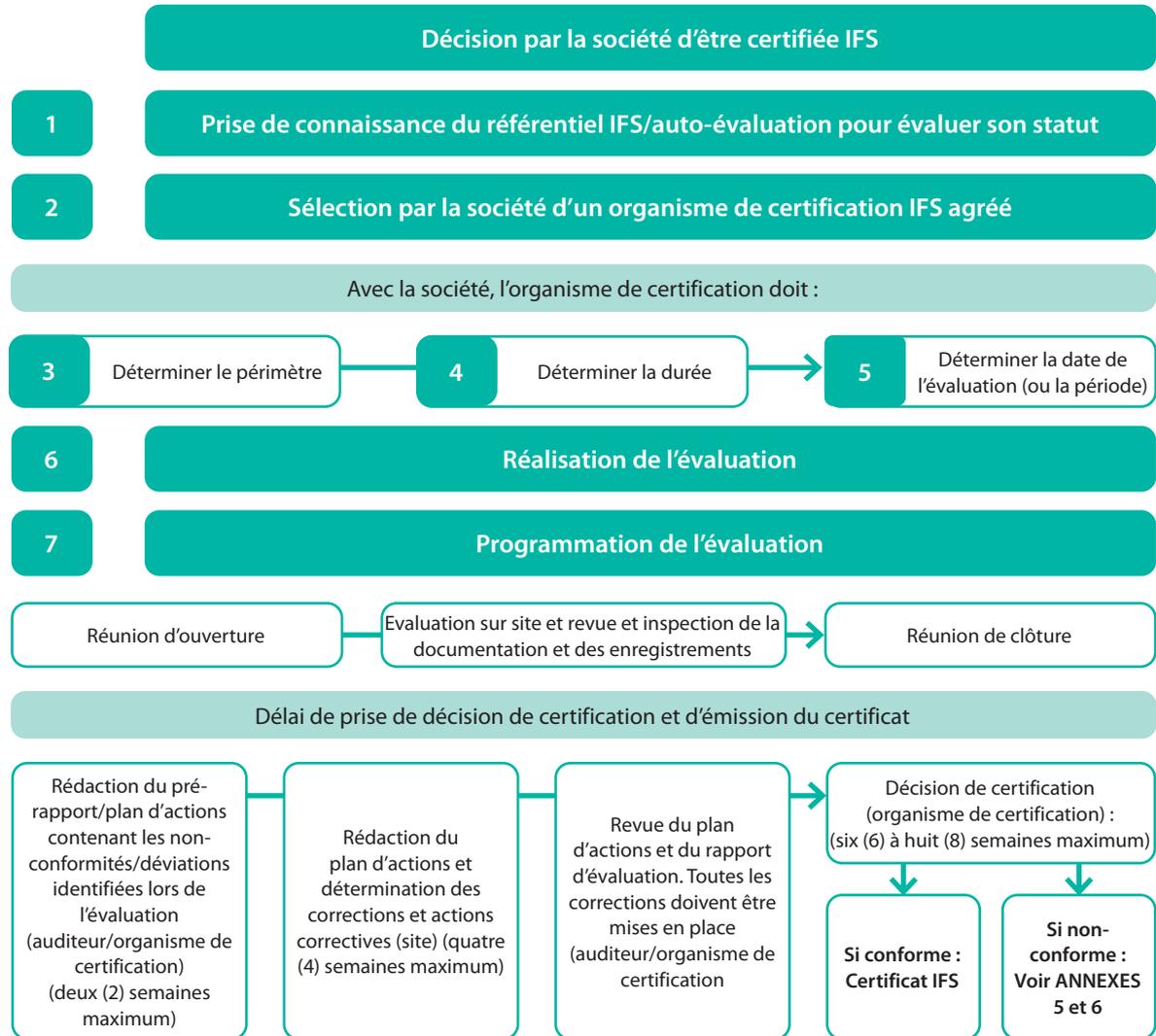
- Le référentiel IFS Logistics concerne uniquement les activités logistiques où les sociétés ont un contact physique avec des produits ayant déjà un conditionnement primaire (transport, emballage de produits préemballés, stockage et/ou distribution, transport et stockage de palettes, bag in box). Il 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 transformation, signifiant que les caractéristiques du produit sont modifiées (ou qu'un conditionnement primaire est réalisé), l'IFS Logistics n'est pas applicable, sauf pour les procédés de congélation/décongélation, sous certaines conditions (en tant que services, exigences supplémentaires de l'IFS Logistics devant être évaluées):
- 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.

Remarque :

- 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, une évaluation IFS Logistics doit être réalisée. 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 évaluation 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'évaluation IFS Food,
 - Une évaluation IFS Food de la société de transformation doit de toute façon être réalisée ; l'évaluation IFS Logistics est une évaluation supplémentaire (et peut être combinée).
- 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'évaluation IFS Food et préciser dans le profil de la société, au niveau du rapport d'évaluation, qu'il existe des structures décentralisées,
 - Ne pas les évaluer et clairement indiquer dans le profil de la société, au niveau du rapport d'évaluation, que le site n'est pas certifié IFS Logistics,
 - Les faire certifier 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

Pour être qualifié pour le secteur « produits combinés », l'auditeur doit :

- Avoir au moins deux (2) ans d'expérience professionnelle dans le secteur ou dix (10) audits de certification de la sécurité des aliments selon des référentiels reconnus par la GFSI et/ou audits seconde partie comprenant des aspects liés à la sécurité et la qualité des aliments, avec des preuves de réalisation.

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 de 1 à 6.

Pour être qualifié pour le secteur « aliments pour animaux domestiques », l'auditeur doit :

- Avoir au moins deux (2) ans d'expérience professionnelle dans le secteur ou cinq (5) audits de certification de la sécurité des aliments selon des référentiels reconnus par la GFSI et/ou audits seconde partie comprenant des aspects liés à la sécurité et la qualité des aliments, avec des preuves de réalisation.

ET

- Être qualifié pour le secteur de produits 1 ou 2.

ET

- Avoir été formé sur la législation spécifique applicable.

Secteurs technologiques

Secteur technologique IFS	Etapes du procédé – Incluant la transformation/le traitement/la manipulation/le stockage		Classification en fonction des technologies et des niveaux de risques des produits
A	P1	Stérilisation (par exemple conserves)	<p>Stérilisation (dans l’emballage final) avec pour objectif de détruire les pathogènes</p> <p>Produits stérilisés (par exemple en autoclave) dans leurs emballages finaux.</p>
B	P2	<p>Pasteurisation thermique, UHT/remplissage stérile, remplissage à chaud</p> <p>Autres techniques de pasteurisation, comme par exemple la pasteurisation à haute pression, les micro-ondes</p>	<p>Pasteurisation avec pour objectif de réduire les dangers liés à la sécurité des aliments (ainsi que le procédé UHT).</p>
C	P3	Irradiation des aliments	<p>Produits transformés :</p> <p>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.</p> <p>Exception : l’irradiation est placée dans ce secteur même si elle est destinée à la destruction des microorganismes.</p>
	P4	<p>Conservation : salage, saumure, marinade, sucrage, acidification, fumage, etc.</p> <p>Fermentation/acidification</p>	
	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	<p>Systèmes, traitements pour <u>maintenir l’intégrité et/ou la sécurité des produits</u></p> <p>Traitement avec pour objectif de maintenir la qualité et/ou l’intégrité des produits, y compris les traitements qui suppriment ou évitent la contamination.</p>
	P7	Traitement antimicrobien par immersion, vaporisation, fumigation	

Secteur technologique IFS	Étapes du procédé – Incluant la transformation/le traitement/ la manipulation/le stockage		Classification en fonction des technologies et des niveaux de risques des produits
E	P8	Conditionnement sous atmosphère modifiée, sous vide	<p>Systèmes, traitements pour empêcher la contamination des produits</p> <p>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.</p> <p>Exemples :</p> <ul style="list-style-type: none"> • désinfection des équipements + température de la salle réfrigérée (par exemple, découpe de viande), • désinfection + équipement d'hygiène spécifique pour les employés (par exemple sas d'hygiène), • salle en surpression + équipement d'hygiène spécifique pour les employés (par exemple sas d'hygiène), • filtration d'air + salle en surpression.
	P9	Procédé(s) permettant d'empêcher la contamination des produits, en particulier la contamination microbiologique, au moyen de mesures d'hygiène renforcées et/ou d'infrastructures spécifiques lors de la manipulation, du traitement et/ou de la transformation, par exemple les salles blanches, les salles 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	<p>Toute autre manipulation, traitement, transformation n'étant pas listé(e) dans A, B, C, D, E et non maîtrisé(e) par un CCP ou une mesure de maîtrise.</p>
	P12	Enrobage, panification, pâtes, découpe, tranchage, découpage en dés, démembrement, mélange, farce, abattage, tri, manipulation, emballage, stockage sous conditions maîtrisées (atmosphère) sauf température, étiquetage	
	P13	Distillation, purification, cuisson vapeur, humidification, hydrogénation, broyage	

Remarque : les secteurs technologiques (de A à F) sont utilisés pour les compétences des auditeurs IFS Food et pour le périmètre d'évaluation IFS Food, alors que les étapes de procédés (de P1 à P13) sont utilisées pour calculer la durée d'évaluation.

ANNEXE 4 : Arbre de décision pour les exclusions

Par définition, tous les procédés agro-alimentaires gérés sur un même site doivent être inclus dans le périmètre de l'évaluation IFS Food (par exemple, abattage, désossage, découpe de viande, transformation de viande, etc.).

Toutes les étapes de procédés (P) doivent être évaluées, car l'exclusion est liée à un/des produits finis. Le principe essentiel repose sur l'évaluation de l'analyse des risques liée aux produits, qui confirmera si une exclusion de produit est possible (sans impact sur la sécurité des aliments et la qualité).

Dans les situations exceptionnelles où la société évaluée souhaite exclure un/des produit(s) du périmètre de l'évaluation IFS Food, le questionnaire suivant doit être rempli par l'organisme de certification.

Toute exclusion, si définie et validée par l'organisme de certification (suite au remplissage du questionnaire), doit :

- Toujours être expliquée dans le profil de la société, dans le rapport d'évaluation IFS
- Être décrite de manière claire dans le périmètre d'évaluation du rapport et du certificat IFS
- Toujours être revue chaque année par l'organisme de certification pour s'assurer que l'exclusion de produit(s) est toujours valide et que le périmètre d'évaluation 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).

Toute exclusion non justifiée à l'avance et identifiée par l'auditeur lors de l'évaluation doit être évaluée soit directement lors de l'évaluation (avec une revue du périmètre et de la durée d'évaluation), soit plus tard, en l'absence d'exclusion, lors d'une évaluation d'extension.

Dans tous les cas (que des exclusions soient définies ou non), le nombre d'employés pris en compte pour calculer la durée d'évaluation doit toujours être le nombre total d'employés (et non uniquement le nombre d'employés impliqués dans l'activité liée aux produits non exclus).

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'évaluation 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'évaluation IFS.

Remarque 3 : L'identification des exclusions ne doit être qu'une situation exceptionnelle et ne peut être liée qu'aux exclusions de produits.

Questionnaire IFS Food pour les organismes de certification, pour définir, dans des situations exceptionnelles, des exclusions de produits du périmètre d'évaluation

Si, dans des situations exceptionnelles, la société décide d'exclure des produits du périmètre de l'évaluation 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'évaluation.

Nom de la société : _____ COID : _____

Périmètre d'évaluation planifié
(secteurs de produits et description) : _____ Date d'évaluation planifiée : _____

Date de validation du questionnaire : _____

Produit(s)/groupe de produit(s) exclu(s) : _____

Nom de la personne de l'organisme
de certification ayant rempli le questionnaire : _____

Nom de la personne de la société ayant
fait la demande d'exclusion : _____

Nom de la personne de l'organisme de certification
ayant validé 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 moyennant une évaluation documentaire sur site ou peut être exclu

3) Le produit est-il clairement différenciable des produits inclus dans le périmètre d'évaluation ?

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'évaluation ?

Oui Non → L'exclusion n'est PAS possible

6) Les risques de contamination sont-ils maîtrisés entre les produits inclus et exclus ?

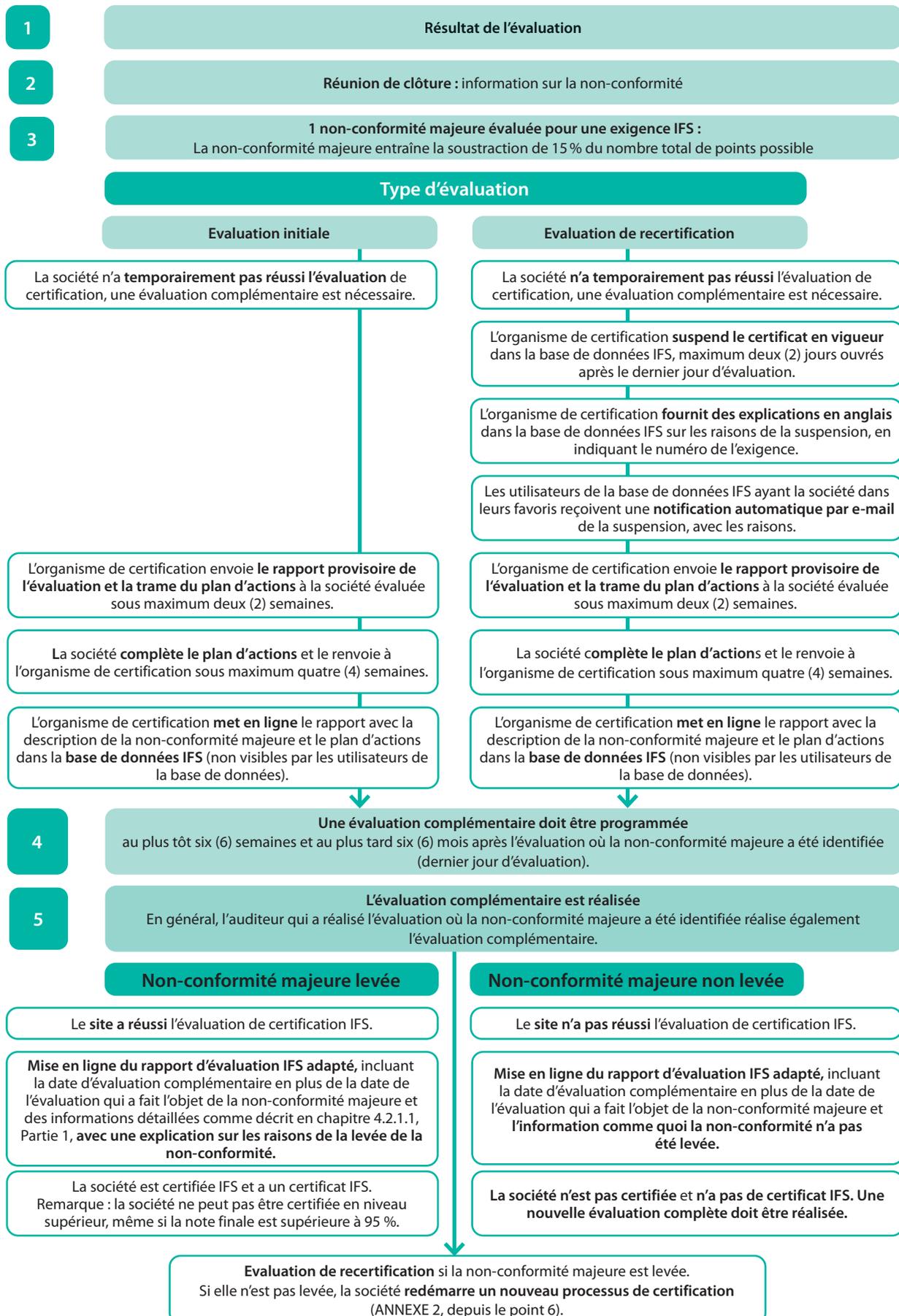
(Le fabricant doit démontrer la maîtrise des risques de contamination entre les produits inclus et exclus (allergènes, dangers chimiques, physiques, microbiologiques, également au niveau du stockage et des entrepôts). Un diagramme des flux lié au produit à exclure doit être adressé à l'organisme de certification).

Non Oui → L'exclusion est possible

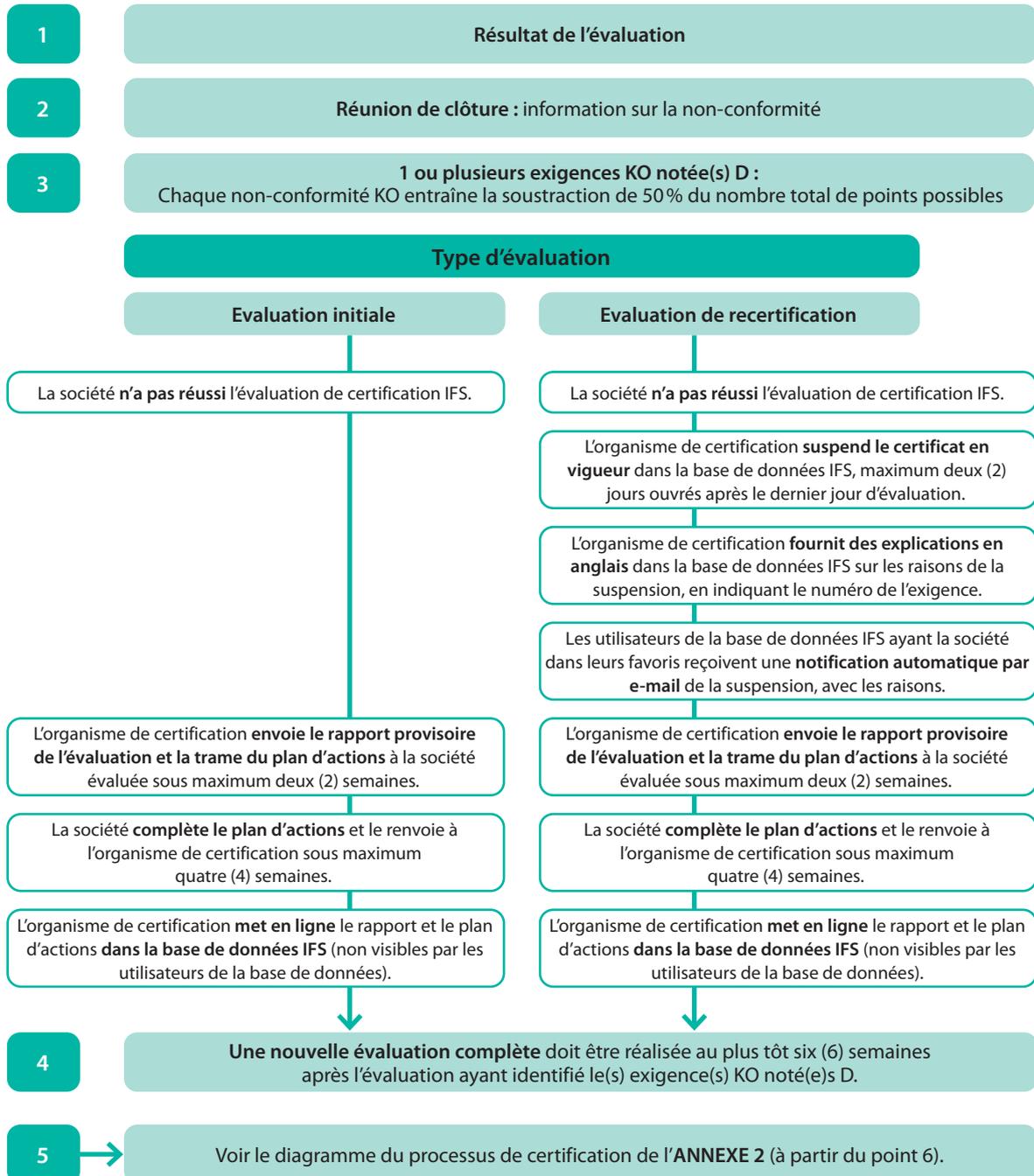
L'exclusion n'est PAS possible

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 $\geq 75\%$



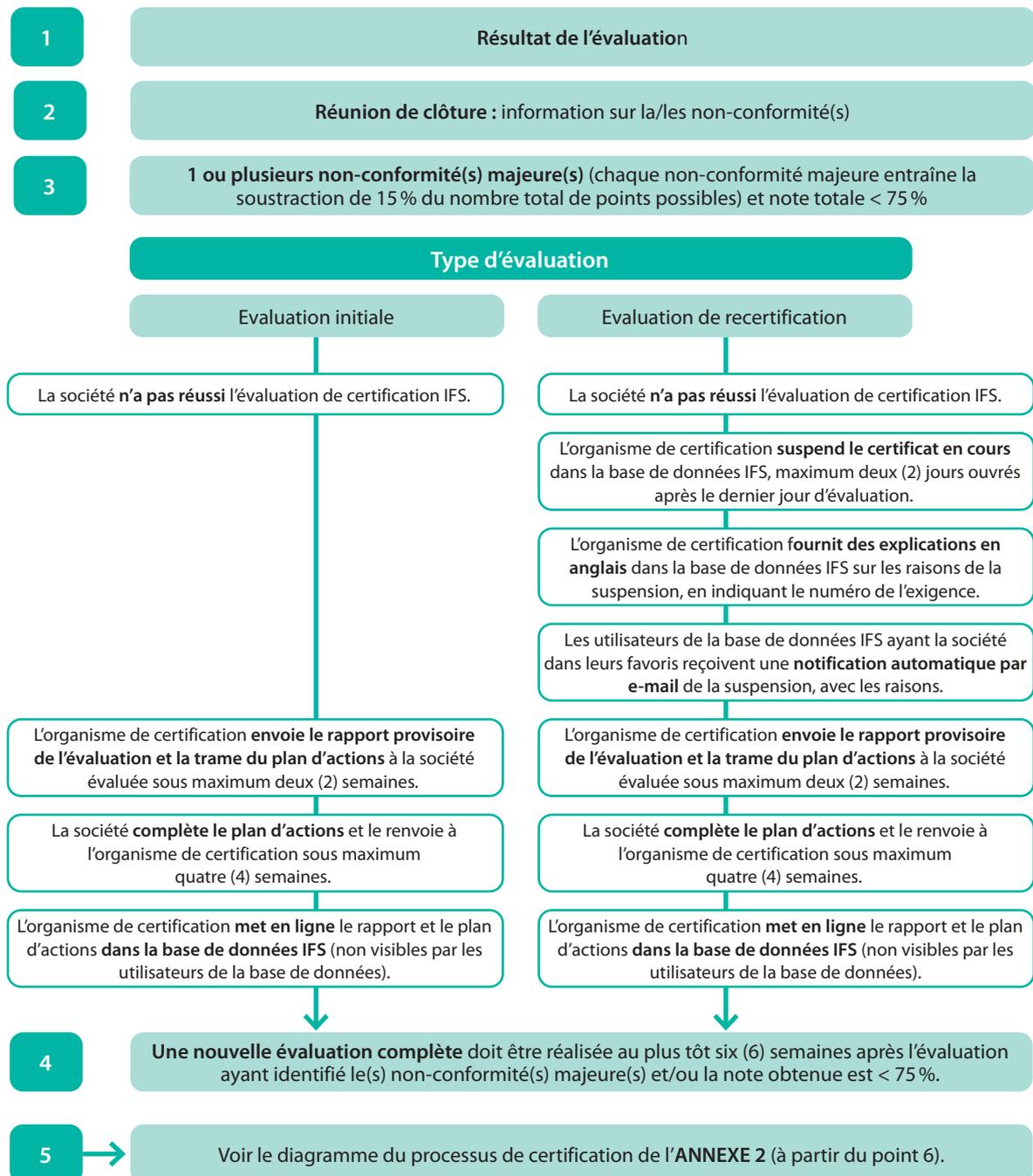
ANNEXE 6 : Diagramme pour la gestion des exigences KO notées D



ANNEXE 7 : Plan d'actions

N° de l'exigence	Exigence IFS	Notation	Explication (par l'auditeur)	Correction (par le site)	Responsabilités et dates de mise en place (par le site)	Type de preuves et noms des documents	Action corrective (par le site)	Responsabilités et dates de mise en place (par le site)	Validation (par l'auditeur)
1.1.2	Toutes les informations relatives à la sécurité des aliments ...	C							
1.2.1	KO n° 1 : La direction doit garantir que les employés ...	KO/C							
1.2.2	La direction doit fournir des ressources appropriées ...	D							
1.2.3	Le service responsable du management ...	Non-conformité majeure							
2.2.3.8.1	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'évaluation IFS Food : vue d'ensemble de l'évaluation

Page de couverture

Logo de l'organisme de certification

**IFS Food Version 7
OCTOBRE 2020**

Rapport d'évaluation IFS

Société évaluée : « Fruits et Légumes SA »
[numéro GS1 GLN et si applicable, code emballeur et numéro d'agrément sanitaire]

Date de l'évaluation : 02.03./03.03.2021

Nom et adresse de l'organisme de certification
Numéro d'accréditation de l'organisme de certification

**Vue d'ensemble de l'évaluation
IFS Food Version 7, OCTOBRE 2020**

Détails de l'évaluation

Auditeur principal : Max Mustermann Date/heure : Co-auditeur : Date/heure : Stagiaire : Observateur : Personne en charge de la revue : Interprète : Expert technique :	Date/heure de l'évaluation : 02.03.2021 (09:00–18:00) 03.03.2021 (08:30–17:30)	Date/heure de l'évaluation précédente : 09.03.2020 (09:00–18:00) 10.03.2020 (08:30–12:30) Organisme de certification et auditeur de l'évaluation précédente : TEST SA/Joe Dite
---	---	---

Nom et adresse de la société (ou du siège social) : Fruits et Légumes Rue de l'exemple 12345 Paris France	Nom et adresse du site évalué : Fruit et Légumes SA Rue de la liberté 12346 Villexemple France
--	---

COID : 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.com

Périmètre de l'évaluation

Production de fraises surgelées dans des sachets PET et purée de framboises dans des poches UHT.
(Traduction obligatoire en anglais du périmètre de l'évaluation)

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'évaluation

Suite à l'évaluation réalisée les 02.03. et 03.03.2021, « xyz » a constaté que les activités de production de Fruits et Légumes SA pour le périmètre d'évaluation susmentionné respectent les exigences définies dans le référentiel IFS Food, Version 7, en Niveau de base , avec une note de XX %.	Evaluation de recertification entre XX.XX et XX.XX en cas d'évaluation annoncée et entre XX.XX et XX.XX en cas d'évaluation non annoncée.
--	---

Observations sur les non-conformités (non-conformités majeures et exigences KO notées D) :

Description du suivi des corrections et actions correctives de l'évaluation précédente :

--

Profil de la société
Année de construction du/des site(s) évalué(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 évalué 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 évalué 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 évalué 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) ? [oui/non] Si « non », fournir des explications.
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) :
Informations additionnelles :
Données de l'évaluation
Langue de réalisation de l'évaluation IFS Food :
Durée de l'évaluation (uniquement pour l'évaluation IFS) :
En cas de réduction/extension de la durée d'évaluation, justifier :
Quels produits étaient fabriqués et quels procédés étaient en fonctionnement lors de l'évaluation sur site ?
Informations additionnelles :

ANNEXE 10 : Rapport d'évaluation IFS : contenu principal

IFS FOOD
Version 7, OCTOBRE 2020

Rapport d'évaluation IFS

Tableau résumant le résultat obtenu (en %) pour chaque chapitre :

	Chapitre 1	Chapitre 2	Chapitre 3	Chapitre 4	Chapitre 5	Chapitre 6
	Gouvernance et engagement	Système de management de la sécurité des aliments et de la qualité	Gestion des ressources	Procédés opérationnels	Mesures, analyses, améliorations	Plan de food defence
Non-conformités KO	0	0	0	0	0	0
Non-conformités majeures	0	0	0	0	0	0
A	0	0	0	0	0	0
B	0	0	0	0	0	0
C	0	0	0	0	0	0
D	0	0	0	0	0	0
N/A	0	0	0	0	0	0
Résultat par chapitre (%)						

Résumé général : tableau des champs obligatoires pour certaines exigences et éléments clés IFS Food

Partie du rapport d'évaluation IFS	Numéro de l'exigence IFS Food V7	Informations obligatoires à ajouter
Politique	1.1.1	<ul style="list-style-type: none"> Date de validation de la politique d'entreprise et date(s) des objectifs spécifiques.
Organisation de la société	1.2.3	<ul style="list-style-type: none"> Version et date du dernier organigramme.
	1.2.5	<ul style="list-style-type: none"> Description de la manière dont la société garantit que toutes les informations importantes sont disponibles au personnel responsable.
	1.2.6	<ul style="list-style-type: none"> Nom des autorités compétentes. Date et heure de la dernière visite (même si elle a eu lieu il y a plus de 12 mois).
Revue de direction	1.4.1	<ul style="list-style-type: none"> Date de la dernière revue du système de management de la sécurité des aliments et de la qualité.
Gestion de la documentation	2.1.1.3	<ul style="list-style-type: none"> Date et version de la procédure.
Enregistrements et informations documentées	2.1.2.2	<ul style="list-style-type: none"> Date et version de la procédure (pour les informations documentées).
Analyse HACCP	2.2.3.7	<ul style="list-style-type: none"> Lister les types de CCP.
	KO n° 2 : 2.2.3.8.1	<ul style="list-style-type: none"> Description des procédures de surveillance pour chaque CCP qui comprend au minimum : l'étape du processus, la méthode de contrôle, la limite critique, la fréquence de contrôle . Description du ou des échantillons contrôlés lors de l'évaluation IFS. En cas d'évaluation N/A, fournir des explications.
	2.2.3.10	<ul style="list-style-type: none"> Date de la dernière vérification du/des plan(s) HACCP.
Hygiène personnelle	3.2.1	<ul style="list-style-type: none"> Date et version du/des document(s) lié(s) à l'hygiène personnelle.
	3.2.8	<ul style="list-style-type: none"> Description des vêtements de protection.
Formation et instruction	3.3.1	<ul style="list-style-type: none"> Date et version du/des programmes(s) de formation et/ou d'instruction.
	3.3.2	<ul style="list-style-type: none"> Nombre de formations et d'enregistrements de surveillance vérifiés lors de l'évaluation IFS.
Locaux du personnel	3.4.1	<ul style="list-style-type: none"> Commentaires sur l'adéquation des locaux du personnel avec le type de production.
	3.4.5	<ul style="list-style-type: none"> Description des installations d'hygiène des mains.

Partie du rapport d'évaluation IFS	Numéro de l'exigence IFS Food V7	Informations obligatoires à ajouter
Spécifications/ produits finis	4.2.1.1	<ul style="list-style-type: none"> Description des spécifications vérifiées par l'auditeur lors de l'évaluation. Si applicable (produits à marque de distributeurs), les spécifications des produits finis ont-elles été validées avec les clients ?
Spécifications/ matières premières	KO n° 4 : 4.2.1.3	<ul style="list-style-type: none"> Description des spécifications (par exemple, pour les matières premières, les ingrédients, les additifs, les matériaux d'emballage, le recyclage) qui ont été vérifiées lors de l'évaluation. Description de la manière dont la société garantit que les spécifications sont tenues à jour.
Allégations spécifiques	4.2.1.5	<ul style="list-style-type: none"> Description de toutes les allégations spécifiques ou procédures à garantir. La société travaille-t-elle avec des produits/matières premières composés, contenant ou fabriqués à partir d'OGM ? Si oui, fournir une description.
Recettes/ formulations	KO n° 5 : 4.2.2.1	<ul style="list-style-type: none"> Description des accords avec les clients vérifiés lors de l'évaluation, en détaillant le contenu de ces accords. <p>Remarque : en l'absence d'accords avec les clients, une évaluation N/A est possible.</p>
Développement/ modification des produits/ modification des procédés de fabrication	4.3.2	<ul style="list-style-type: none"> Description du/des échantillons de produits vérifié(s) lors de l'évaluation IFS.
	4.3.4	<ul style="list-style-type: none"> Description de(s) étiquette(s) vérifiée(s) lors de l'évaluation IFS.
Achats	4.4.1	<ul style="list-style-type: none"> Mention du document vérifié lors de l'évaluation IFS.
	4.4.2	<ul style="list-style-type: none"> Date et version de la procédure (incluant les situations exceptionnelles).
	4.4.3	<ul style="list-style-type: none"> Date de la dernière évaluation des fournisseurs.
	4.4.5	<ul style="list-style-type: none"> Description du/des échantillon(s) de services vérifié(s) lors de l'évaluation IFS.
Matériaux d'emballage	4.5.1	<ul style="list-style-type: none"> Description des types de matériaux d'emballage utilisés pour les produits finis. Les fournisseurs sont-ils certifiés IFS PACsecure ou selon un autre référentiel destiné aux matériaux d'emballage ? Si oui, lequel ?
Lieu de l'usine	4.6.1	<ul style="list-style-type: none"> Description du lieu du site et des conditions des zones extérieures.

Partie du rapport d'évaluation IFS	Numéro de l'exigence IFS Food V7	Informations obligatoires à ajouter
Implantation de l'usine et flux de production	4.8.2	<ul style="list-style-type: none"> • Commentaires sur l'adéquation de l'implantation de l'usine et du flux de production pour minimiser les risques de sécurité des aliments.
Exigences de construction	4.9.1.1	<ul style="list-style-type: none"> • Commentaires sur l'adéquation des bâtiments.
Fourniture d'eau	4.9.9.1	<ul style="list-style-type: none"> • Description du type de source de l'eau potable/utilisée. • Description de la façon dont l'eau potable/utilisée est vérifiée, en particulier si les contrôles sont réalisés par un laboratoire interne ou externe. • Quelles analyses sont réalisées ? (avec les paramètres)
Air et gaz comprimés	4.9.10.1	<ul style="list-style-type: none"> • Date et version de l'analyse des dangers et de l'évaluation des risques associés. • Si des gaz sont utilisés, fournir le nom de la déclaration de conformité vérifiée lors de l'évaluation IFS.
Procédures de nettoyage et de désinfection	4.10.1	<ul style="list-style-type: none"> • Description des procédures de nettoyage et de désinfection appliquées (par exemple NEP, nettoyage manuel des salles et équipements, nettoyage par le personnel du site ou par un prestataire, etc.). • Date et version du/des programme(s) de nettoyage et désinfection vérifiée lors de l'évaluation IFS.
	4.10.8	<ul style="list-style-type: none"> • Nom et date de la/des fiche(s) de données de sécurité vérifiée(s) lors de l'évaluation IFS.
	4.10.9	<ul style="list-style-type: none"> • Description des conditions de stockage du site.
Prestataire de nettoyage et de désinfection	4.10.11	<ul style="list-style-type: none"> • Noms des zones nettoyées et désinfectées par le prestataire, si applicable.
Gestion des déchets	4.11.1	<ul style="list-style-type: none"> • Nom et version de la procédure de gestion des déchets.
Risques liés aux corps étrangers	KO n° 6 : 4.12.2	<ul style="list-style-type: none"> • Description des équipements et méthodes utilisés pour détecter les corps étrangers (par exemple filtres, tamis, rayons X, détection métallique) et des lieux où ils sont positionnés au niveau du procédé. • Si les détecteurs de corps étrangers ne sont pas définis comme CCP, description des témoins utilisés et de leurs tailles. • Si aucun équipement n'est disponible, description des mesures préventives utilisées (par exemple méthodes de détection visuelle).
Inspection visuelle	4.12.10	<ul style="list-style-type: none"> • Description de la méthode de détection visuelle, de la fréquence de changement du personnel, de la dernière date de formation du personnel, si applicable.

Partie du rapport d'évaluation IFS	Numéro de l'exigence IFS Food V7	Informations obligatoires à ajouter
Surveillance/lutte contre les nuisibles	4.13.2	<ul style="list-style-type: none"> • La surveillance/lutte contre les nuisibles est-elle gérée en interne ou par un prestataire ? • Fréquence et type de vérifications. • En cas d'identification de nuisibles, quelles ont été les actions correctives mises en place ?
Réception et stockage des produits	4.14.1	<ul style="list-style-type: none"> • Date et version du plan de contrôle.
	4.14.2	<ul style="list-style-type: none"> • Description du système.
	4.14.5	<ul style="list-style-type: none"> • Description du/des échantillon(s) vérifié(s) lors de l'évaluation IFS.
Transport	4.15.1	<ul style="list-style-type: none"> • Description du/des échantillon(s) vérifié(s) lors de l'évaluation IFS.
Maintenance et réparations	4.16.1	<ul style="list-style-type: none"> • Date et version du plan de maintenance.
Equipements	4.17.1	<ul style="list-style-type: none"> • Description du/des échantillon(s) vérifié(s) lors de l'évaluation IFS.
Traçabilité	KO n° 7 : 4.18.1	<ul style="list-style-type: none"> • Description du système de traçabilité et de la documentation liée à la traçabilité dans la société. • Description du/des produit(s) utilisé(s) pour le test de traçabilité réalisé lors de l'évaluation IFS, incluant les informations sur les matières premières utilisées, les ingrédients, les additifs, le recyclage, les matériaux d'emballage des produits finis, résultats du bilan matière et du test des traçabilités ascendante et descendante. <p>Remarque : le test de traçabilité doit toujours être réalisé sur la base d'un produit acheté en magasin ou a minima sélectionné par l'auditeur (par exemple, si le produit n'est pas disponible au consommateur final, dans le cadre par exemple d'activités B to B).</p>
	4.18.2	<ul style="list-style-type: none"> • Date et produit(s) du dernier test de traçabilité.
Allergènes et contamination croisée	4.19.2	<ul style="list-style-type: none"> • Quelles mesures préventives et mesures de maîtrise sont mises en place pour garantir que la contamination croisée est minimisée ? • Des allergènes sont-ils présents ? Si oui, lesquels ? • Date de l'évaluation des risques et de la dernière vérification.

Partie du rapport d'évaluation IFS	Numéro de l'exigence IFS Food V7	Informations obligatoires à ajouter
Fraude alimentaire	4.20.2	<ul style="list-style-type: none"> • Une évaluation de la vulnérabilité a-t-elle été réalisée ? • Si oui, quels groupes de matières premières/produits ont été identifiés dans l'évaluation de la vulnérabilité ? • Description des raisons pour lesquelles ils sont vulnérables à la fraude. • Description des critères sélectionnés dans l'évaluation de la vulnérabilité. • Détails sur l'évaluation de la vulnérabilité (dates, responsabilités, points de discussion, etc.).
	4.20.3	<ul style="list-style-type: none"> • Date du plan de réduction et de sa dernière revue.
	4.20.4	<ul style="list-style-type: none"> • Date de la dernière revue de l'évaluation de la vulnérabilité.
Audits internes	5.1.1	<ul style="list-style-type: none"> • Description du/des échantillon(s) vérifié(s) lors de l'évaluation IFS.
	5.1.2	<ul style="list-style-type: none"> • Quelles activités la société a identifié comme critiques pour la sécurité des aliments et la qualité des produits ?
Inspections d'usine	5.2.1	<ul style="list-style-type: none"> • Description du/des échantillon(s) d'inspections vérifié(s) lors de l'évaluation IFS. Préciser la fréquence des inspections.
Validation et maîtrise du procédé et de l'environnement de travail	5.3.1	<ul style="list-style-type: none"> • Description des critères identifiés pour la validation du procédé et de l'environnement de travail. • Dernière validation de procédé et de l'environnement de travail réalisée (date, résultats). • Description des paramètres de surveillance environnementale et de ses limites définies par la société, sur la base d'une évaluation des risques.
	5.3.2	<ul style="list-style-type: none"> • Description du/des échantillon(s) d'utilisation de recyclage vérifié(s) lors de l'évaluation IFS.
Etalonnage, ajustement et vérification des appareils de mesure et de surveillance	5.4.1	<ul style="list-style-type: none"> • Description des enregistrements/liste des appareils de mesure et de surveillance vérifiés lors de l'évaluation IFS.
	5.4.2	<ul style="list-style-type: none"> • Description du/des échantillon(s) d'appareils de mesure et de surveillance vérifié(s) lors de l'évaluation IFS.
Surveillance de la maîtrise de la quantité	5.5.1	<ul style="list-style-type: none"> • Description de la fréquence et de la méthodologie • Préciser si la société utilise le «\ominus» métrologique sur les emballages.
Analyses des produits/laboratoires	5.6.1	<ul style="list-style-type: none"> • Quelles analyses sont réalisées par le laboratoire interne et à quelle fréquence ? • Quelles analyses sont réalisées par un/des laboratoire(s) externe(s) et à quelle fréquence ?
	5.6.2	<ul style="list-style-type: none"> • Mention du numéro d'accréditation du laboratoire.

Partie du rapport d'évaluation IFS	Numéro de l'exigence IFS Food V7	Informations obligatoires à ajouter
Libération des produits	5.7.1	<ul style="list-style-type: none"> Date et version de la procédure.
Gestion des réclamations	5.8.1	<ul style="list-style-type: none"> Indicateur ou taux (individuel) de réclamations des consommateurs, distributeurs et autorités. Indicateur ou taux de réclamations liées aux corps étrangers trouvés dans les produits finis, en indiquant le type de corps étrangers.
	5.8.2	<ul style="list-style-type: none"> Description du/des échantillon(s) vérifié(s) lors de l'évaluation IFS.
Retrait/rappel	5.9.1	<ul style="list-style-type: none"> Date et version de la procédure.
	KO n° 9 : 5.9.2	<ul style="list-style-type: none"> Combien de retraits ont été réalisés depuis la dernière évaluation ? Combien de rappels ont été réalisés depuis la dernière évaluation ? Description de la cause des retraits. Description du problème de sécurité des aliments pour les rappels. Date du dernier test.
Gestion des non-conformités et des produits non conformes	5.10.1	<ul style="list-style-type: none"> Date et version de la procédure.
Actions correctives	5.11.1	<ul style="list-style-type: none"> Date et version de la procédure, Description du suivi dans la vue d'ensemble du rapport d'évaluation et dans le plan d'actions.
Plan de food defence	6.2	<ul style="list-style-type: none"> Description du plan : <ul style="list-style-type: none"> Date et version de la procédure et date du plan, Date de la revue annuelle et du dernier test.
Si applicable, informations additionnelles		

Remarque : des informations additionnelles ou des remarques de l'auditeur peuvent également être fournies pour les exigences qui ne nécessitent pas d'informations obligatoires.

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 des points d'attention

N°	Référence	Exigence IFS	Notation	Explication
1.	1.1.1			
2.	1.1.2			

Rapport d'évaluation IFS détaillé

N°	Référence	Exigence IFS	Notation	Explication
1.	1.1.1			
2.	1.1.2			

ANNEXE du rapport d'évaluation IFS

Liste des participants clés

Participants à l'évaluation					
Nom	Fonction	Réunion d'ouverture	Evaluation sur-site	Revue documentaire	Réunion de clôture
M. Qualité	Responsable Qualité	X	X	X	X
Mme Directrice	Directrice générale	X			X
M. Interprète	Interprète	X	X	X	X

Les secteurs de produits et technologiques (sur la base de l'ANNEXE 3)

Le système de notation IFS (sur la base du tableau 1, Partie 1)

Note finale et émission du certificat (sur la base du tableau 4, 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 contrat avec IFS Management GmbH, que les activités de production de :

Nom de la société évaluée

Adresse

(numéro GS1 GLN et si applicable, code emballer, numéro d'agrément sanitaire)
COID, (siège social, si applicable)

Pour le périmètre d'évaluation :
(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 ou logistiques, indiquer le statut de certification avec la mention suivante :
« La société dispose de ses propres activités de broker/logistiques, qui sont/ne sont pas certifiées IFS Broker/IFS Logistics/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 7, OCTOBRE 2020

et autres documents normatifs associés
en niveau de base/niveau supérieur avec

une note de XX %

N° d'enregistrement du certificat :

Date de la dernière évaluation non annoncée (dernier jour d'évaluation) :

Si aucune évaluation IFS Food non annoncée n'a encore été réalisée pour ce COID, le certificat doit préciser :

« Date de la dernière évaluation non annoncée : N/A »

Date de l'évaluation : (si applicable : date de l'évaluation 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) :

Prochaine évaluation à effectuer dans la période :

(Evaluation de recertification entre XX.XX et XX.XX en cas d'évaluation annoncée
et entre XX.XX et XX.XX en cas d'évaluation non annoncée)

Date et lieu :

Nom et signature de la personne responsable
de l'organisme de certification :

Adresse de l'organisme de certification :

logo de l'organisme d'accréditation
ou nom et numéro
d'enregistrement



ANNEXE 12 : Glossaire

Accord avec les clients	Entente négociée et généralement légalement exécutoire entre un client et une société.
Action corrective	Action visant à éliminer la cause d'une non-conformité et/ou d'une déviation détectée. L'action corrective doit être mise en place, au plus tard, avant l'évaluation de recertification.
Aliment (ou produit alimentaire)	Substance ou produit transformé, partiellement transformé ou non transformé, qui est destiné à, ou raisonnablement attendu à être ingéré par l'homme. Les aliments incluent les boissons, les chewing-gums, toute autre substance, y compris l'eau, intentionnellement incorporée dans les produits alimentaires lors de leur fabrication, préparation ou traitement, ainsi que les animaux vivants proposés au client ou au consommateur et destinés à être préparés et consommés par le consommateur.
Allergène (UE)	<p>Aliment qui entraîne une réaction néfaste intervenant par une réponse immunologique. Les allergènes dits majeurs sont :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Céréales contenant du gluten (à savoir blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de céréales • Crustacés et produits à base de crustacés • Œufs et produits à base d'œufs • Poissons et produits à base de poissons • Arachides et produits à base d'arachides • Soja et produits à base de soja • Lait et produits à base de lait (y compris le lactose) • 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 • Céleri et produits à base de céleri • Lupin et produits à base de lupin • Mollusques et produits à base de mollusque • Moutarde et produits à base de moutarde • Graines de sésame et produits à base de graines de sésame • Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations de plus de 10 mg/kg ou 10 mg/litre exprimées en SO₂. <p>Règlement (EU) N° 1169/2011 du Parlement et du Conseil Européen.</p>

Allergènes (Etats-Unis)	<p>Huit (8) allergènes majeurs sont reconnus aux Etats-Unis selon la définition, page 12, du « Food Code » de la FDA (Food and Drug Administration) de 2009.</p> <p>(1) « Allergènes majeurs alimentaire » signifient :</p> <p>(a) Lait, œufs, poissons (comme le bar, la limande, le cabillaud, les crustacés comme le crabe, le homard, la crevette), les fruits à coque (tels que les amandes, les noix de pécan ou les noix), blé, arachides et soja</p> <p>(b) Un ingrédient alimentaire contenant une protéine dérivée, comme défini dans le sous-paragraphe (1)(a) de cette définition.</p> <p>(2) « Allergènes majeurs alimentaires » n’incluent pas :</p> <p>(a) Toute huile raffinée dérivée d’un aliment défini dans le sous-paragraphe (1) (a) et tout ingrédient issu d’une telle huile raffinée, ou</p> <p>(b) Tout ingrédient exempté spécifié dans le « Food Allergen Labeling and Consumer Protection Act » de 2004 (Loi publique 108-282).</p>
Analyse des causes racines	<p>Processus ou procédure permettant de comprendre la cause primaire d’un problème. L’objectif de ce processus ou de cette procédure est d’identifier la mesure de maîtrise manquante ou appliquée de manière inappropriée pour empêcher la récurrence.</p>
Analyse des dangers	<p>Processus de collecte et d’évaluation des informations sur les dangers et les conditions aboutissant à leur présence, pour décider s’ils sont significatifs pour la sécurité des denrées alimentaires et doivent ainsi être inclus dans le plan HACCP.</p>
AOP	<p>Appellation d’origine protégée, définie dans le Règlement (UE) N° 1151/2012.</p>
Audit	<p>Processus systématique, indépendant et documenté en vue d’obtenir des preuves d’audit et de les évaluer de manière objective pour déterminer dans quelle mesure les critères d’audit sont respectés.</p> <p>Dans une évaluation IFS, l’audit se limite à l’analyse des processus de management qui permettent d’obtenir des produits/procédés conformes.</p>
Audit interne	<p>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.</p> <p>Un audit interne est une activité indépendante et objective et une activité de conseil 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.</p>
Auditeur en devenir (« Auditor in progress » ou AIP)	<p>Candidat en cours d’acquisition d’expérience d’audit/évaluation et qui doit réussir les examens IFS pour devenir un auditeur qualifié IFS Food.</p> <p>Pour plus d’informations, voir le chapitre 3.1.1.4, Partie 3.</p>
Authenticité des aliments	<p>Caractéristique des aliments en lien avec leur origine et/ou leur procédé de fabrication et/ou leur propriété inhérente (par exemple organoleptique ou chimique).</p>

Calibration	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.
Caractéristique	Fonction définie d'une propriété ou d'un produit.
CCP – Critical Control Point	Stade auquel une surveillance peut être exercée et est essentielle pour prévenir ou éliminer un danger menaçant la sécurité de l'aliment ou le ramener à un niveau acceptable.
Client	Société ou personne à qui les produits sont vendus, sous forme de produits finis ou semi-finis (en tant que partie de produits finis).
Consommateur final	Consommateur ultime d'un aliment qui n'utilisera pas cet aliment dans le cadre d'activités commerciales.
Contamination	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 tout autre agent pouvant compromettre la sécurité des aliments ou son adéquation. La contamination signifie également la corrélation de matériaux d'emballage entre eux.
Correction	Action visant à éliminer une non-conformité et/ou une déviation détectée. Une correction doit être mise en place, au plus tard, avant l'émission du certificat.
Danger	Agent biologique, chimique ou physique présent dans les denrées alimentaires, ou un état de ces denrées alimentaires pouvant avoir un effet néfaste sur la santé.
Développement de produits	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.
Déviations	Non-respect d'une exigence, sans impact sur la sécurité des aliments liée aux produits et aux procédés. Dans le référentiel IFS, les déviations correspondent aux notations C et D des exigences standards et aux notations C des exigences KO.
Diagramme des flux	Représentation systématique de la séquence des étapes ou opérations utilisées dans la production ou la fabrication d'un produit alimentaire donné.
Direction	Cadre de direction.

Eau potable	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.
Entité légale	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.
Equipe	Période programmée de travail à la suite de laquelle les employés changent ou effectuent des rotations.
Equipement	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.
Evaluateur (d'un organisme d'accréditation)	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. Remarque : dans les référentiels IFS, les organismes d'évaluation de la conformité sont appelés les organismes de certification.
Evaluation IFS (IFS Assessment)	Processus de détermination qui inclut des méthodes d'évaluation comme l'audit et l'inspection, afin d'évaluer dans quelle mesure un site de production et ses activités de production sont conformes aux exigences définies (en Partie 2). L'évaluation IFS est réalisée en suivant un fil conducteur, qui inclut une évaluation sur site et une revue et inspection de la documentation et des enregistrements, durant lesquelles des techniques d'audit et d'inspection sont appliquées de manière alternative.

Évaluation de la vulnérabilité à la fraude alimentaire	<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"> • L'identification d'activités potentielles de fraude alimentaire, en utilisant des sources de données connues et fiables, • L'évaluation du niveau de risque, à la fois pour les produits et les fournisseurs, • L'évaluation de la nécessité de mesures de maîtrise supplémentaires. • Le développement et la mise en place du plan de réduction, à partir des résultats de l'évaluation, • La revue annuelle ou lorsqu'il existe un risque accru identifié par un changement par rapport aux critères de risque définis. <p>Les critères utilisés pour évaluer le niveau de risque peuvent être :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Historique des incidents de fraude alimentaire, • Facteurs économiques, • Facilité de l'activité frauduleuse, • Complexité de la chaîne d'approvisionnement, • Mesures de maîtrise actuelles, • Niveau de confiance du fournisseur.
Evaluation de validation	<p>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. Cette évaluation doit être réalisée lors d'une évaluation complète de certification IFS Food.</p>
Evaluation des risques	<p>Information documentée du processus d'identification, d'analyse et d'évaluation des risques pour déterminer des mesures de maîtrise.</p>
Evaluation du siège social (pour les organismes d'accréditation)	<p>Évaluation par un organisme d'accréditation du siège social d'un organisme d'évaluation de la conformité.</p> <p>Remarque : dans les référentiels IFS, les organismes d'évaluation de la conformité sont appelés les organismes de certification</p>
Evaluation sur site	<p>Inspection et audit des zones de production sur site, incluant les zones suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> • 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/maîtrise des nuisibles et les activités de nettoyage et de désinfection), • le développement des produits, • le laboratoire sur site et/ou les installations de maintenance, • les locaux du personnel, • les zones en extérieur.
Exigences des produits	<p>Incluent : la sécurité, la qualité, la légalité, les procédés et les spécifications.</p>

FDS (Fiches de données de sécurité)	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.
Fenêtre de temps (évaluation non annoncée)	Période durant laquelle une évaluation non annoncée peut être réalisée. La date de référence est la date anniversaire d'évaluation (date de la première évaluation de certification dans un cycle d'évaluation). 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'évaluation anniversaire.
Food defence (protection de la chaîne alimentaire contre les actes malveillants)	Procédures mises en place pour garantir la protection des aliments et de leur approvisionnement des menaces malintentionnées et idéologiques.
Food safety culture (culture de la sécurité des aliments)	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. 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 : <ul style="list-style-type: none"> • La communication sur les responsabilités et la politique de sécurité des aliments • La formation • Le retour/partage des employés sur des problèmes de sécurité des aliments • La mesure de la performance.
Formulation (ou recette)	Description exhaustive des quantités et qualités des matières premières utilisées pour fabriquer les produits, comme requis dans les spécifications des clients. Les formulations peuvent également inclure des paramètres technologiques et un savoir-faire spécifiques au niveau des procédés.
Fraude alimentaire	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.
GLN de GS1 (Global Location Number)	Numéro requis pour identifier clairement le site certifié IFS au niveau de la filière d'approvisionnement, dans le cadre des communications électroniques. Ce numéro est obligatoire pour les sites basés dans l'espace économique européen (EEE) ainsi que pour ceux basés au Royaume-Uni, s'ils quittent dans cet Espace économique après le 01.01.2021. Le GLN est exigé dans le rapport d'évaluation IFS, sur le certificat et dans la base de données IFS pour chaque site certifié.
HACCP	Système qui définit, évalue et maîtrise les dangers qui menacent la sécurité des aliments.

IGP	Indication géographique protégée, définie dans le Règlement (UE) N° 1151/2012.
Incident	Situation au niveau de la chaîne d'approvisionnement où il existe des risques potentiels et/ou confirmés d'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.
Ingrédient	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.
Inspection	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.
Inspection d'usine (versus audit interne)	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.).
Intégrité des produits	Sécurité, qualité et autre propriété/critère des produits définis par la société ou le client.
Integrity Program	Programme mis en place par l'IFS afin de : <ul style="list-style-type: none"> • Surveiller, par le biais d'actions préventives, la performance des auditeurs et des organismes de certification aussi bien que les sociétés évaluées, • Gérer, par le biais d'actions correctives, les réclamations adressées à l'IFS.
Lieu	Une adresse physique ou le(s) site(s) de production est/sont situé(s).
Lieu sûr	Endroit sûr inaccessible à toute personne non autorisée.
Locaux du personnel	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).
Matière première	Matière de base utilisée pour la fabrication d'un produit (ingrédients, additifs, matériaux d'emballage, recyclage).

Matériau d'emballage	<p>Tout matériau utilisé pour :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Contenir le produit, selon sa forme physique et sa nature, • Protéger et empêcher tout dommage mécanique du produit du fait des dangers de distribution, • Préserver le produit, pour empêcher ou bloquer des changements chimiques, biochimiques et/ ou des détériorations microbiologiques, • Informer et communiquer sur le produit, par exemple sur : les exigences légales, les ingrédients du produit, son utilisation, la communication sur la marque, etc., • Prolonger la durée de vie ou maintenir ou améliorer la condition du produit (matériaux actifs en contact avec les aliments, • Surveiller la condition du produit conditionné ou l'environnement du produit (matériaux intelligents en contact avec les aliments), • Manipuler, livrer et présenter le produit.
Matériau d'emballage primaire (ou emballage primaire)	<p>Le matériau d'emballage primaire ou emballage primaire répond à une ou plusieurs des conditions suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Il est en contact et/ou destiné à être en contact avec les aliments, • Il peut transférer ses composants aux aliments et, s'il est supprimé, la qualité, la sécurité et la légalité de son contenu peut être impactée, • Il fait partie de l'unité de vente consommateur.
Mesure de maîtrise (ancien CP)	<p>Identifiée par l'analyse des dangers et l'évaluation des risques comme essentielle à la maîtrise de la probabilité d'introduction ou de prolifération de dangers liés à la sécurité des aliments dans le produit et/ou dans l'environnement. La perte de maîtrise à cette étape n'engendre pas nécessairement de problème pour la santé.</p>
Non-conformité	<p>Non-satisfaction d'une exigence spécifique. Une non-conformité peut être attribuée en cas de :</p> <ul style="list-style-type: none"> • non-respect de la législation, • problèmes liés à la sécurité des aliments, • dysfonctionnements internes, et • problèmes liés aux clients. <p>Dans le référentiel IFS, les non-conformités définies sont les non-conformités majeures et les exigences KO notées D.</p>
Numéro d'agrément sanitaire	<p>Numéro d'agrément officiel du site. Dans certains pays, ce numéro est équivalent au numéro d'agrément vétérinaire.</p>
Numéro de lot	<p>Numéro ou code attribué à un groupe de produits fabriqués à partir du même lot/unité de production.</p> <p>Et/ou</p> <p>Numéro ou code imprimé sur l'étiquette et permettant de retracer l'historique de production des produits.</p> <p>Remarque : en anglais, deux termes distincts sont utilisés (respectivement « lot » et « batch »).</p>
Observation d'activité (par l'organisme d'accréditation)	<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>Remarque : dans les référentiels IFS, les organismes d'évaluation de la conformité sont appelés les organismes de certification.</p>

<p>Observation d'évaluation, à réaliser tous les deux (2) ans, pour les auditeurs déjà qualifiés IFS Food</p>	<p>Tous les auditeurs IFS Food doivent être évalués lors d'une observation d'évaluation durant une évaluation IFS Food complète, 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'évaluation précédente.</p> <p>L'observateur :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ne doit pas prendre part à l'évaluation (en tant que membre de l'équipe), • Doit être un auditeur expérimenté (voir les exigences du chapitre 3.2, Partie 3), • Peut ne pas être qualifié sur tous les secteurs de produits et technologiques de l'évaluation. <p>L'organisme de certification doit préciser le nom de l'observateur dans la liste des participants du rapport d'évaluation 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 accrédité selon la norme ISO/CEI 17065:2012.</p> <p>Remarque 1 : en cas d'équipe d'évaluation pour laquelle les auditeurs peuvent se séparer lors de l'évaluation (car les auditeurs sont tous les deux qualifiés pour les secteurs de produits et technologiques de la société), il n'est pas possible de réaliser une observation d'évaluation, car l'auditeur observé ne réalise pas une évaluation IFS complète. Mais si l'équipe se ne sépare jamais, il est possible d'observer l'auditeur principal, car il participera à l'intégralité de l'évaluation IFS.</p> <p>Remarque 2 : les observations d'activité réalisées par les organismes d'accréditation sont acceptées en remplacement des observations d'évaluation réalisées par l'organisme de certification.</p> <p>Remarque 3 : les observations d'évaluation réalisées par l'Integrity Program IFS, lors d'évaluations IFS Food complètes, sont également acceptées.</p>
<p>OGM</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>
<p>Pasteurisation</p>	<p>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, aW, stockage au froid).</p>
<p>Période d'interdiction</p>	<p>Période que la société peut indiquer à son organisme de certification durant laquelle l'évaluation non annoncée ne peut pas être réalisée. Cette période est limitée à dix (10) jours opérationnels au maximum pendant lesquels le site de production n'est pas disponible pour l'évaluation (par exemple congés du personnel, jours de maintenance, etc.).</p> <p>Remarque : 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'évaluation non annoncée. L'organisme de certification doit décider si le caractère non annoncé de l'évaluation est respecté.</p>

Période de non production	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 de la société, etc.
Personne en charge de la revue (reviewer)	<p>Auditeur IFS Food ou « pure reviewer » (personne uniquement en charge de la revue).</p> <p>Personne de l'organisme de certification en charge d'évaluer les rapports d'évaluation IFS avant la prise de décision de certification.</p> <p>Cette personne a pour mission, au moins :</p> <ul style="list-style-type: none"> • De vérifier la cohérence globale des rapports d'évaluation, • De vérifier que les rapports d'évaluation sont correctement complétés (par exemple les champs obligatoires, etc.), • De vérifier que les constats sont correctement formulés et que les justifications sont pertinentes, • De vérifier que les corrections, les actions correctives et les délais de mise en place proposés par la société évaluée ont bien été validés par l'auditeur (ou par un représentant de l'organisme de certification) et qu'ils sont pertinents. <p>Cette revue doit être documentée.</p>
Plan de réduction de la fraude alimentaire	<p>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 contrôles requis pour pouvoir réduire efficacement les risques identifiés.</p> <p>Les mesures de maîtrise à mettre en place peuvent varier en fonction de la nature de :</p> <ul style="list-style-type: none"> • la fraude alimentaire (substitution, étiquetage erroné, adultération ou contrefaçon), • la méthode de détection, • le type de surveillance (inspection, audit, analytique, certification de produit), • la source des matières premières et des matériaux d'emballage.
Prestataire (externe)	Société ou personne sous contrat avec la société pour réaliser un travail pour le site.
Prestataire de services	Organisation qui fournit un service de réseau, de stockage ou de production (par exemple, services de transport, de stockage, de gestion des commandes ou tout autre service sous-traité comme la lutte/maîtrise des nuisibles, le nettoyage et la désinfection, etc.).
Procédé partiellement sous-traité	Etape de production ou une partie d'un procédé (incluant l'emballage primaire et l'étiquetage) réalisée en dehors du site par un tiers, pour le compte du site de production certifié IFS Food.
Procédure	Manière spécifiée d'effectuer une activité ou un processus. Les procédures doivent être mises en place et doivent être conçues sous forme documentée ou de description de processus (par exemple diagramme).
Produit	Résultat de procédés et d'activités qui transforment des éléments d'entrée en éléments de sortie. Les produits comprennent les emballages.
Produit à marque de clients	Produit fabriqué par le site de production et commercialisé sous la marque du client (par exemple, marque de distributeurs).

Produit de négoce	Produit fabriqué, conditionné et étiqueté par une société différente de la société certifiée IFS Food, et sous un nom de société différent. Produit n'étant pas à marque de clients.
Produit saisonnier	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.
Produit totalement sous-traité	Produit fabriqué, conditionné et étiqueté sous la marque propre à la société ou sous la marque de clients, par une société différente de la société évaluée.
Programme d'instruction	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.
Rappel de produit	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.
Recyclage	Procédé de réutilisation de produits alimentaires, d'ingrédients, des matières premières ou de matériaux d'emballage.
Ressources	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.
Retrait de produit	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.
Risque	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.
Rôle clé	Personnel ayant des responsabilités significatives dans le développement et la maintenance de l'intégrité du produit.
Site de production	Etablissement situé dans un lieu précis où l'évaluation IFS Food est réalisée 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.
Société	Organisation dans laquelle n'importe quelle étape de production ou 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.
Stérilisation	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> .

Structure décentralisée	Bâtiment (par exemple atelier ou entrepôt) appartenant à la société, où a/ ont lieu une/des partie(s) des procédés et des opérations du site de production.
Surveillance	Fait de mener une séquence planifiée d'observations ou de mesures des paramètres de maîtrise pour évaluer si les CCP et autres mesures de maîtrise sont maîtrisées. Voir aussi le Codex Alimentarius.
Système	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.
Traçabilité	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.
Unité de vente consommateur	Unité de produit destiné à la commercialisation aux utilisateurs ou consommateurs finaux, qui est disponible sur le marché, en point de vente.
Validation	Obtention de preuves qu'une mesure de maîtrise ou que la combinaison de mesures de maîtrise permet de maîtriser le danger d'une issue définie.
Vérification	Application de méthodes, procédures, tests ou autres évaluations, en plus de la surveillance, pour déterminer si une mesure de maîtrise ou une combinaison de mesures de maîtrise a bien fonctionné comme prévu.
Vêtements de protection	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.
Zones de manipulation des aliments (ou produits alimentaires)	Zones où le personnel manipule les aliments ou les surfaces pouvant entrer en contact avec les aliments. Zones où les aliments sont préparés, transformés, fabriqués, collectés, extraits, stockés, transportés et livrés.
Zone de production	Partie du site de production qui inclut : 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/maîtrise des nuisibles, le nettoyage et la désinfection, le développement des produits, le laboratoire sur site et/ou les locaux de maintenance, les locaux du personnel et les zones en extérieur.

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 1A
10117 Berlin
Allemagne

Directeur : Stephan Tromp
Siret : AG Charlottenburg
HRB 136333 B
N° TVA :DE278799213

Banque : Berliner Sparkasse
IBAN : DE96 1005 0000 0190 02 97 65
Code BIC-/Swift : BE LA DE BE

IFS, 2020

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.

Le référentiel IFS Food est disponible en ligne sur :
www.ifs-certification.com

