



IFS INTERNATIONAL FEATURED STANDARD

QU'EST CE QUE IFS Food ?

En 2002, les détaillants allemands du HDE (Hauptverband des Deutschen Einzelhandels) ont développé un standard commun de sécurité alimentaire appelé International Food Standard, IFS. En 2003, les détaillants et grossistes français de la FCD (Fédération des entreprises du Commerce et de la Distribution) ont entamé une collaboration avec le groupe de travail IFS et ont contribué au développement de la 4ème édition de l'IFS. Depuis 2005, des associations professionnelles italiennes sont également impliquées dans ce projet commun. Aujourd'hui, l'IFS est également très apprécié en tant que système d'assurance qualité spécifique à l'alimentation, qui peut être utilisé par toutes les entreprises de production alimentaire. La version 7 est la dernière version de l'IFS depuis le 1er mars 2021.

OBJECTIFS ET AVANTAGES DE L'AUDIT

La certification IFS est une base importante sur laquelle les entreprises alimentaires peuvent s'appuyer pour exporter leurs produits dans le monde entier, car de plus en plus de détaillants exigent la certification IFS de leurs fournisseurs. Le règlement type définit un système quantifié d'évaluation du respect des exigences et le résultat de l'évaluation est exprimé en pourcentage. Ainsi, le client d'un fournisseur peut quantifier la performance de son fournisseur.

Ses exigences constituent la base des questionnaires d'évaluation des fournisseurs de nombreux géants mondiaux impliqués dans la chaîne alimentaire.

Par conséquent, une évaluation réussie par rapport à ces exigences garantit la reconnaissance et assure la continuité de l'activité de l'entreprise.

L'IFS Food (version 7) couvre six domaines principaux de l'entreprise, et tous sont considérés comme essentiels pour établir des processus efficaces qui garantissent la sécurité et la qualité des produits.

1. **Gouvernance et engagement** - examen de l'engagement de la haute direction à soutenir la durabilité de la culture de la sécurité alimentaire et de la politique d'assurance qualité.
2. **Système de gestion de la sécurité alimentaire et de la qualité** - nécessaire pour répondre aux exigences légales et de sécurité alimentaire ainsi qu'aux spécifications des clients.
3. **Gestion des ressources** - gestion des ressources humaines, des conditions de travail, de l'hygiène et de l'assainissement pour garantir la sécurité des produits.
4. **Processus opérationnels** - production de produits sûrs et de qualité conformément aux spécifications des clients.
5. **Mesures, analyse et améliorations** - inspections, validation des processus et gestion des plaintes et des actions correctives.
6. **Plan de défense alimentaire** - protection de l'intégrité de l'entreprise et des produits fabriqués.

L'IFS reconnaît 10 exigences de la norme comme étant extrêmement importantes. Elles sont appelées "Knock Outs".

1. Gouvernance et engagement
2. Système de suivi de chaque CCP
3. Hygiène personnelle
4. Spécification des matières premières
5. Conformité des produits et des recettes
6. Atténuation du risque lié aux matières étrangères
7. Traçabilité
8. Audits internes
9. Procédures de retrait et de rappel
10. Actions correctives



Le référentiel IFS crée une opportunité importante d'évaluation et de certification à deux niveaux : NIVEAU SUPÉRIEUR et NIVEAU DE FONDATION, qui aide les entreprises à évaluer leur capacité à répondre aux exigences nécessaires. Les exigences du NIVEAU DE FONDATION sont considérées comme les mêmes que les exigences minimales qui doivent être respectées par toutes les entreprises de l'industrie alimentaire internationale. HIGHER LEVEL définit des exigences de plus haut niveau. L'IFS inclut également des exigences sous le titre RECOMMANDATIONS qui représentent les "meilleures pratiques" dans l'industrie alimentaire.

POURQUOI SE CERTIFIER AVEC EUROCERT ?

EUROCERT est accrédité par UKAS (Cert. No.180 - B) afin de pouvoir réaliser des audits IFS. Un fait important est que les audits IFS ne peuvent être réalisés que par des auditeurs approuvés par l'IFS, et sous la supervision de l'IFS. Les organismes de certification sont tenus de publier leurs rapports d'audit sur le site Internet de l'IFS. La validité de l'IFS est de 12 mois.



LA CERTIFICATION EN 8 ÉTAPES

1. Envoi de la demande de certification IFS à Eurocert.
2. Décision sur la date de l'audit. Notez qu'une étape importante du processus de certification IFS est la réalisation d'audits internes afin de vérifier la conformité de l'entreprise aux exigences IFS.
3. HACCP- Manuel IFS révisé afin d'être examiné par les auditeurs.
4. Le programme d'audit est envoyé à l'entreprise. La durée de l'audit est déterminée par la taille, le personnel et la complexité des processus et des produits de l'entreprise.
5. Audit.
6. Un rapport préliminaire est envoyé à l'entreprise. Veuillez noter que la réglementation du référentiel ne permet pas l'émission du certificat IFS en cas de plus d'une non-conformité majeure.
7. Le plan d'action est envoyé à l'organisme de certification. L'organisme de certification émet un rapport final et le certificat IFS.
8. Le certificat IFS et le rapport final sont envoyés à l'entreprise.

Le délai entre la date de l'audit et l'attribution du certificat est déterminé comme suit :

- 2 semaines pour rédiger le pré-rapport de l'audit
 - 4 semaines pour que l'entreprise réponde aux écarts et aux non-conformités (c'est-à-dire qu'elle élabore le plan d'actions correctives)
 - 2 semaines pour que l'auditeur / l'organisme de certification examine le plan d'action (toutes les corrections doivent être mises en œuvre) et télécharge le rapport d'audit, le plan d'action correctif et le certificat dans la base de données IFS.
- Le délai est de 6 semaines (comme délai cible) ou 8 semaines (comme délai maximum) entre la date de l'audit et le téléchargement du rapport d'audit dans la base de données IFS/la délivrance du certificat.