

Nouveautés IFS

IFS Food 6

OCTOBRE 2011

international
featured
standards™



International Featured Standards (IFS) – Grâce à son succès international, l'IFS prend encore plus d'ampleur, aussi bien au niveau de son organisation que de ses exigences

UNE CROISSANCE CONTINUE

Depuis sa création en 2003, l'IFS est devenu un référentiel reconnu internationalement. Plus de 10 500 audits IFS Food et 800 audits IFS Logistique ont été réalisés dans plus de 96 pays en 2010, et cette croissance continue. Le nombre d'audits IFS a augmenté de 9% dans les 8 premiers mois de 2011, comparé à la même période de l'année précédente.

L'IFS Food inclut à la fois des exigences de sécurité des aliments et de qualité et permet en plus une mise en œuvre individuelle basée sur les risques – aucun autre référentiel n'offre ces possibilités.

Ce succès est fondé sur une stratégie claire. L'IFS fournit une solution dédiée à tous les utilisateurs en proposant un référentiel de qualité qui combine à la fois la sécurité et la qualité. L'IFS va ainsi délibérément au-delà des exigences de la Global Safety

Initiative (GFSI). En particulier pour les marques de distributeurs, les référentiels purement de sécurité ne sont pas suffisants pour couvrir les obligations de contrôle et les responsabilités des distributeurs (par ex. : conformité aux spécifications des produits). De plus, de nombreux industriels ont aussi choisi l'IFS, de leur propre initiative, comme base pour leur système de gestion de la qualité et de la sécurité

> 11000 industriels utilisent l'IFS Food

> 800 audits IFS Logistique ont été réalisés

> 350 distributeurs et grossistes soutiennent l'IFS

• Les audits IFS sont réalisés dans plus de 96 pays

• L'IFS Food est disponible en 20 langues

des aliments, car l'approche IFS, basée sur les risques, permet de développer des solutions individuelles et adaptées à chaque entreprise. Ainsi, l'IFS offre aux utilisateurs une approche dont ne dispose aucun autre référentiel.

Son succès prouve que l'IFS va dans la bonne direction. De plus en plus d'entreprises, industriels et distributeurs, ont choisi l'IFS comme base pour leur système de gestion de la qualité et de la sécurité des aliments, à partir de laquelle des solutions individuelles peuvent être développées.



LE RÉFÉRENTIEL IFS FOOD

IFS Food a été le premier référentiel dans la gamme des référentiels IFS et est maintenant aussi l'un des plus largement utilisés. La version 5 étant applicable depuis 2007, une révision était donc nécessaire. Une des raisons supplémentaires de le réviser est le fait que la Global Food Safety Initiative (GFSI) a publié un nouveau « Guidance Document », auquel tous les référentiels de sécurité des aliments doivent se conformer pour être reconnus par la GFSI. L'IFS Food a été comparé avec toutes les versions de « Guidance Document » de la GFSI depuis 2002. Du fait de l'expansion internationale de l'IFS, le Conseil d'administration de l'IFS a décidé de soumettre de nouveau les exigences de sécurité des aliments de l'IFS Food au processus de comparaison avec le « Guidance Document » de la GFSI. La GFSI ne compare pas les exigences liées à la qualité, qui sont particulièrement importantes pour les marques de distributeurs, mais établit la comparabilité entre les différents référentiels de sécurité des aliments. Cela aboutit souvent à la confusion que les référentiels de sécurité des aliments reconnus par la GFSI sont comparables en tout point.

La reconnaissance par la GFSI implique la comparabilité des exigences de sécurité des aliments. Les exigences de qualité, qui sont particulièrement importantes pour les marques de distributeurs et pour la conformité aux spécifications des produits, n'entrent pas dans le périmètre de comparaison de la GFSI.

UN PROJET COMMUN : IFS FOOD VERSION 6

La nouvelle version 6 de l'IFS Food a été développée par les distributeurs, les industriels, les services alimentaires et les organismes de certification. L'IFS est le seul référentiel de transformation alimentaire à avoir impliqué de manière équivalente toutes les parties prenantes de la chaîne alimentaire.

Les nouveaux référentiels IFS ont été développés par toutes les parties prenantes de la chaîne alimentaire.

Les groupes de travail nationaux en Allemagne, France, Italie et aux Etats-Unis, ainsi que l'implication de beaucoup d'autres utilisateurs de l'IFS au niveau international, ont contribué à la création de la nouvelle version 6 de l'IFS Food. L'IFS est donc le premier référentiel de transformation alimentaire

à avoir appliqué les recommandations de la Commission européenne pour développer et mettre en œuvre de tels référentiels. Ces recommandations portent sur le fait que les référentiels doivent être développés avec la participation de toutes les parties prenantes de la chaîne alimentaire.

Cela s'applique également à la nouvelle version de l'IFS Logistique. La version 2 a été développée par les distributeurs, les prestataires de services logistiques et les organismes de certification.

Organisation : Comité Technique international IFS

Distributeurs	Organismes de certification	Industriels	Services alimentaires
France Auchan Carrefour group Casino group Scamark Leclerc	France Eurofins certification	France Meralliance	Royaume Uni Mc Donalds
Italie Conad Coop Auchan (Federdistribuzione)	Italie DNV	Italie Voltan	
Allemagne Edeka Metro AG / C&C Rewe Group	Allemagne DQS	Allemagne Haribo	
Suisse COOP		Pays-Bas Vion Food	
		USA Dawn Food	

Nouveaux membres du comité : représentants d'organismes de certification, d'industriels, de services alimentaires et experts d'Amérique du nord

UN NOUVEL OUTIL DE CALCUL DES DURÉES D'AUDIT

La nouvelle version 6 de l'IFS Food est dans la continuité des versions précédentes. L'IFS Food continuera ainsi à l'avenir d'être le moins prescriptif possible, en donnant aux fabricants la capacité de développer leurs propres solutions.

L'IFS met en place des exigences pour calculer les durées d'audit minimales obligatoires, afin d'assurer la qualité et donc la fiabilité des constats dans le rapport.

L'approche basée sur les risques est systématiquement conservée. La mission de l'auditeur IFS est ainsi d'évaluer la solution développée par le fabricant, sur la base de sa propre analyse des risques et de sa mise en œuvre pratique au quotidien.

La durée d'un audit influence fondamentalement sa qualité et donc la fiabilité des constats dans le rapport. Pour cette raison, la nouvelle version 6 de l'IFS Food introduit des exigences

pour calculer des durées d'audit minimales obligatoires. Une durée d'audit minimale est également définie pour auditer la zone de fabrication. Le chapitre 4, intitulé « Process de fabrication », étant le plus long du référentiel IFS, l'auditeur doit passer une grande partie de son temps d'audit sur site, en production.



UNE EXPANSION INTERNATIONALE

En même temps d'intégrer les utilisateurs dans ses processus de prises de décisions, l'IFS continue son expansion internationale. En plus des bureaux à Berlin, Paris, Milan et Saint Louis aux Etats-Unis, l'IFS est aussi représenté par des bureaux à Varsovie en Pologne, à Hefei en Chine et à Dourados au Brésil. De plus, les quatre groupes de travail IFS nationaux en Allemagne, en France, en Italie et aux Etats-Unis se voient maintenant complétés grâce à la création d'un nouveau groupe de travail en Espagne. Les distributeurs espagnols rejoignent l'IFS en nombre important et incitent leurs fournisseurs à utiliser l'IFS Food.

L'expansion internationale de l'IFS continue. Des bureaux en Europe, en Amérique du Nord et du Sud, ainsi qu'en Chine, garantissent l'accessibilité internationale de l'IFS.

UN CYCLE DE CERTIFICATION SIMPLIFIÉ

Pour les nombreux fabricants de produits saisonniers, la nouvelle version 6 de l'IFS Food introduit la notion d'audit d'extension, permettant d'inclure d'éventuels produits saisonniers dans le périmètre du certificat IFS existant, sans avoir à réaliser un nouvel audit IFS complet. Cela permet de réduire les coûts pour de nombreux fabricants de produits saisonniers qui sont certifiés IFS.

La nouvelle approche « multi-sites » poursuit aussi le même objectif. Les entreprises ayant plusieurs sites de fabrication et une administration centrale peuvent faire auditer les fonctions transversales au niveau de l'administration centrale et peuvent affecter les constats d'audits dans les rapports de chaque site de production. Cela permet aux fonctions centralisées de ne pas être ré-auditées lors de chaque audit individuel des sites de production.

Le cycle de certification a été simplifié afin de faciliter la planification des audits de renouvellement et, en même temps, de permettre une certification continue sur plusieurs années.

Le cycle de certification a également été simplifié. L'IFS ne préconise plus une approche basée sur une date anniversaire de référence et opte maintenant pour une planification flexible de l'audit. L'audit de renouvellement doit ainsi être réalisé au plus tôt 8 semaines avant la date d'échéance de l'audit précédent, ou au plus tard 2 semaines après. Si l'audit est planifié dans cet espace de temps, le certificat IFS est reconduit chaque année à la même date.

UNE NOUVELLE NOTATION POUR LE « D »

La nouvelle version 6 de l'IFS Food est plus rigoureuse dans son évaluation des exigences qui n'ont pas été mises en œuvre ou qui ont été mises en œuvre de manière inadéquate. Une évaluation « D » est attribuée lorsque les exigences ne sont pas respectées mais qu'elles ne constituent pas une menace pour la sécurité des aliments et/ou si elles ne constituent pas une infraction à la législation alimentaire. Dans la version 5, 0 point était attribué. Avec la version 6 de l'IFS Food, une pénalité de moins 20 points est attribuée. Cela signifie qu'une note inférieure va être attribuée lors de la non mise en œuvre ou de la mise en œuvre inadéquate d'une exigence. Cela induit également une plus grande marge pour l'amélioration continue.

Pour une notation « D » en cas d'exigence non mise en œuvre ou mise en œuvre de façon inadéquate, une pénalité de moins 20 points est attribuée, ayant pour conséquence une dévaluation de la note de l'audit.

lité de moins 20 points est attribuée. Cela signifie qu'une note inférieure va être attribuée lors de la non mise en œuvre ou de la mise en œuvre inadéquate d'une exigence. Cela induit également une plus grande marge pour l'amélioration continue.

Nouveautés dans le protocole d'audit IFS Food 6

Notation des exigences / déviations

Résultat	Explication	Points
A	Conformité totale	20
B	Conformité presque totale	15
C	Faible proportion de l'exigence respectée	5
D	Exigence non respectée	- 20

Modification du nombre de points attribués pour une évaluation « D »

→ Laisse plus de place à l'amélioration continue

PLUS D'EXIGENCES LIÉES À LA QUALITÉ

Baucoup d'exigences ont été reformulées dans la version 6 de l'IFS Food. En particulier, l'orientation stratégique du référentiel, mentionnée précédemment, consistant à combiner les aspects de sécurité et de qualité dans un seul et même référentiel, a été étendue systématiquement. L'accent est encore davantage mis sur les exigences liées à la qualité. Cela permet de répondre à l'engagement de plus

La version 6 de l'IFS Food donne plus de poids aux exigences de qualité, en plus des exigences liées à la sécurité des aliments.

en plus important de qualité des marques de distributeurs. C'est pourquoi les auditeurs vont, sur la base d'un contrôle échantillonnaire, s'assurer que les tolérances définies ont été respectées. Ils vérifieront également, par exemple, si les informations liées aux valeurs nutritionnelles inscrites sur les emballages des produits finis sont conformes aux propriétés des produits.



DES EXIGENCES SUR LES EMBALLAGES PLUS DÉVELOPPÉES

Un élément très important est également le choix du bon matériau de conditionnement. La version 5 de l'IFS Food avait déjà mis en place des exigences à cet égard. De plus, un « Guideline » pour la mise en place de ces exigences a été publié. La nouvelle version 6 de l'IFS Food va encore plus loin sur ce point. L'audit va permettre de vérifier si l'industriel a réalisé une évaluation des risques spécifiques à l'usage attendu des emballages des produits.

La problématique des matériaux en contact alimentaire et le risque de contamination lors du conditionnement des produits alimentaires ont une grande importance dans la version 6 de l'IFS Food.

DE NOUVELLES EXIGENCES POUR LES PRODUITS DE NÉGOCE

La nouvelle version 6 de l'IFS Food comprend aussi des exigences pour vérifier si les industriels certifiés IFS mettent également sur le marché des produits de négoce qu'ils n'ont pas fabriqués eux-mêmes. Dans le passé, un audit supplémentaire sous le référentiel IFS Broker était fréquemment réalisé afin de certifier les produits correspondants. Pour éviter les



audits multiples, des exigences sur le référencement et le suivi des fournisseurs de ces produits de négoce ainsi que sur les procédures d'évaluation des fournisseurs ont été incluses dans la nouvelle version. Les produits de négoce peuvent être inclus dans le périmètre du certificat si les fournisseurs de ces produits de négoce sont eux-mêmes certifiés IFS et si ces exigences spécifiques sont auditées.

La version 6 de l'IFS Food contient de nouvelles exigences pour vérifier si les industriels certifiés IFS mettent sur le marché des produits de négoce.

LUTTE CONTRE LA MALVEILLANCE

Un nouvel élément significatif sur la protection de la chaîne alimentaire contre les actes de malveillance est intégré dans le référentiel IFS. Particulièrement pour les entreprises

fournissant le marché américain, la « food defence » est une question inévitable aujourd'hui. Alors qu'elles étaient optionnelles dans la version 5, les exigences sur la protection de la chaîne alimentaire contre les actes de malveillance sont obligatoires dans la version 6. La check-list contient des exigences qui seront vérifiées par les auditeurs sous les thématiques suivantes,

« l'évaluation de la sécurité », « la sécurité du site », « le personnel et les visiteurs » et « les contrôles externes ». Des « Guidelines » seront également disponibles pour mettre en œuvre ces exigences selon la législation des pays de destination des produits fabriqués.

La protection de la chaîne alimentaire contre les actes de malveillance est originaire des Etats-Unis, et devient de plus en plus importante dans le monde entier, dans le contexte actuel de défense contre le terrorisme.

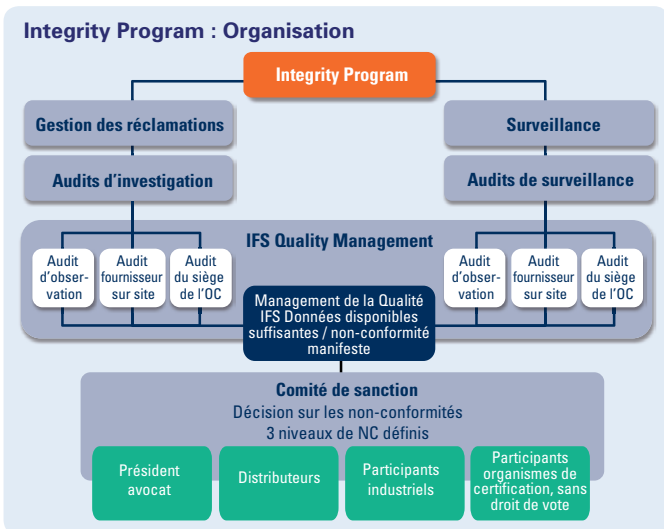
L'ASSURANCE QUALITÉ DE L'IFS : « L'INTEGRITY PROGRAM »

L'IFS « Integrity Program » a été renforcé et intégré à part entière dans la nouvelle version 6 de l'IFS Food. L'IFS est le seul référentiel qui vérifie la conformité aux règles contractuelles signées entre l'IFS et les organismes de certification

et aux règles contenues dans le référentiel, via des audits sur site et au niveau des sièges sociaux des organismes de certification. L'IFS est aussi le seul référentiel qui réalise des audits de contrôle dans les sociétés certifiées, pour vérifier si les résultats documentés dans le rapport d'audit sont conformes au certificat IFS dans sa globalité. Les sociétés sont sélectionnées via une évaluation de la base de données

L'IFS « Integrity Program » est l'outil d'assurance qualité mis en place pour assurer la cohérence des référentiels IFS, afin de garantir la confiance de tous les utilisateurs de l'IFS.

IFS ou sur la base de la gestion des réclamations, que l'IFS a mise en place il y a deux ans. Chaque utilisateur peut adresser des réclamations à l'IFS via le site internet de l'IFS.



L'IFS « Integrity Program » est né de la conviction selon laquelle un référentiel doit, de sa propre initiative, vérifier la qualité de prestation des organismes de certification et des auditeurs, au-delà des contrôles réalisés par les organismes d'accréditation. Cette approche est également unique parmi les référentiels reconnus par la GFSI.



DES EXIGENCES RENFORCÉES POUR LA QUALIFICATION DES AUDITEURS

L'évolution de l'IFS Food permet également de renforcer les exigences sur les compétences des auditeurs. Pour garantir une qualité d'audit importante et pérenne, l'IFS spécifie des exigences de qualification pour les auditeurs des organismes de certification. Les exigences sur l'expertise des auditeurs sont renforcées par l'association de compétences par secteurs de produits et par secteurs technologiques (process utilisés pendant la fabrication). La sélection des auditeurs par un examen écrit puis oral demeure inchangée pour toute candidature initiale d'un auditeur IFS. La nouveauté porte sur le fait que les auditeurs IFS ayant réussi les examens doivent participer tous les deux ans à une formation de « calibration » organisée par l'IFS, afin de maintenir leur habilitation. L'objectif de cette formation, basée sur des cas pratiques, est de garantir l'harmonisation de l'interprétation du référentiel IFS par tous les organismes de certification.

Les critères de qualification des auditeurs IFS ont été renforcés, et l'IFS va de l'avant en travaillant sur l'harmonisation d'évaluation des auditeurs, grâce à des formations de « calibration ».

LE TÉLÉCHARGEMENT GRATUIT DES RÉFÉRENTIELS IFS

L'IFS adapte sa communication aux utilisateurs de manière plus ciblée. Un site internet mis à jour avec un nouveau design va être en ligne au début de 2012 et va fournir non seulement des informations générales, mais aussi l'accès direct à des informations ciblées pour chaque groupe d'utilisateur.

A partir de la version 6 de l'IFS Food, l'IFS va rendre disponible gratuitement à tous les utilisateurs tout document « normatif », par exemple le texte du référentiel actuel, en téléchargement en plusieurs langues sur le site internet. Le tarif de mise en ligne des rapports d'audits IFS va en parallèle être augmenté de 150 à 200 euros – la première augmentation depuis le lancement de l'IFS en 2002.

A partir de la version 6 de l'IFS Food, les référentiels IFS vont être disponibles gratuitement à tous les utilisateurs, en téléchargement.

La version 6 de l'IFS Food et la version 2 l'IFS Logistique vont toutes les deux être publiées début 2012 et sont applicables à partir du 1^{er} juillet 2012.

CONTACTEZ

**Bureaux IFS Paris
FCD**

12, rue Euler
F-75008 Paris
Phone +33 (0)1 44 43 99 16
Fax +33 (0)1 47 20 53 53
Email ifs-paris@ifs-certification.com

www.ifs-certification.com