

IFS Global Markets Food

Propriétaire du programme

IFS Management GmbH
Am Weidendamm 1A
10117 Berlin
Allemagne
Téléphone : +49-(0) 30-72 62 50-74
Fax : +49-(0) 30-72 62 50-79
E-Mail : info@ifs-certification.com

Le programme IFS Global Markets – Food est un programme d'évaluation de la sécurité des aliments standardisé pour les produits à marque distributeurs, aussi bien qu'à marques industrielles. Le programme vise à assister "les petites entreprises et entreprises moins développées" dans le développement de leur système de management de la sécurité des aliments et la mise en place pas à pas de l'IFS Food.

Public cible

Entreprises de fabrication et de conditionnement de produits alimentaires de petite taille qui ne sont pas certifiées IFS.

OBJECTIFS

- Faciliter l'accès au marché localement
- Créer une acceptation mutuelle tout au long de la chaîne d'approvisionnements, et fournir un cadre solide pour aider les petites entreprises et/ou entreprises moins développées
- Programme de mentorat
- Développement
- Evaluation

BENEFICES

Le programme IFS Global Markets – Food combine les check-lists Global Markets avec les avantages suivants:

Un programme d'évaluation IFS pour les petites entreprises et les entreprises moins développées

Une approche systématique pour atteindre la certification IFS dans une période de temps définie

Des exigences de qualification pour les organismes de certification/prestataires de services pour l'évaluation et les évaluateurs

Un système d'évaluation cohérent et uniforme

Une approche pour l'amélioration continue du processus selon le système de notation de l'IFS

Comparaisons et transparence tout au long de la chaîne d'approvisionnements

Réduction des coûts et du temps liés aux audits, tant pour les distributeurs que pour les fournisseurs

Un système de reporting cohérent et structuré

Le logiciel "auditXpress™" pour un rapport d'évaluation consistant et facile

La base de données IFS simplifie le suivi des fournisseurs et des partenaires

EXIGENCES ESSENTIELLES ET PERIMETRE

Le programme inclut les différents niveaux de check-lists et le protocole d'évaluation pour conduire graduellement vers une amélioration continue des processus dans le système de management de la sécurité des aliments.

L'objectif final **peut être d'atteindre la certification IFS Food** dans une période de temps définie.

Le programme contient deux différents niveaux de check-lists, dont les exigences doivent être remplies dans une période de temps définie.

1. Exigences du niveau de base et base +

Systèmes de management de la sécurité des aliments

Spécifications incluant la libération des produits, Traçabilité, Gestion des incidents de sécurité des aliments, Maîtrise des produits non-conformes, Actions correctives

Bonnes pratiques de fabrication

Hygiène du personnel, Environnement de l'usine, Nettoyage et désinfection, Maîtrise de la contamination des produits, Lutte contre les nuisibles, Qualité de l'eau

Maîtrise des dangers des aliments

Maîtrise des dangers des aliments – Principes généraux et spécifiques, Maîtrise des allergènes

2. Exigences du niveau intermédiaire

Systèmes de management de la sécurité des aliments

Responsabilité de la direction, Exigences sur la documentation, Procédures, Gestion des réclamations,

Bonnes pratiques de fabrication

Maintenance des installations et des équipements, Locaux du personnel, Gestion des déchets, Stockage et transport

HACCP et exigences additionnelles

HACCP, Food Defence

Certification IFS Food

Quatre étapes constituent le programme :

1. Auto-évaluation ou pré-évaluation volontaire réalisée par l'entreprise.
2. Évaluation non accréditée par un organisme de certification/prestataire selon une check list du niveau de base. Les exigences techniques à ce niveau représentent approximativement 30 % des éléments clés du référentiel IFS Food version 6, notamment le système de management de la sécurité des aliments, les bonnes pratiques de fabrication et la maîtrise des dangers des aliments.
3. Évaluation non accréditée par un organisme de certification/prestataire selon une check list du niveau intermédiaire qui comprend les exigences du niveau de base et correspond à approximativement 20 % supplémentaire des exigences du référentiel IFS Food version 6.
4. Audit de certification selon le référentiel IFS Food par un organisme de certification

Le programme doit permettre à l'entreprise d'atteindre les exigences de l'IFS Food dans un délai maximum de trois ans.

Avantages de ProCert

ProCert est un organisme certificateur accrédité pour la certification IFS Food.

Avec ProCert l'entreprise peut entreprendre les évaluations du Global Markets et atteindre la certification IFS avec le même contrat et le même auditeur.

Règlements / Standards

Les audits sont tous annoncés.

Les règles sur la portée, les exclusions de la portée et la sélection de l'auditeur sont les mêmes que pour l'IFS Food.

Durée de l'audit

L'évaluation complète pour le niveau de base ou intermédiaire devrait durer typiquement entre 4 et 8 h sur site.

L'audit sur site

Les étapes sont les mêmes que pour tout audit de certification.

Le système de notation est basé sur les conformités, les déviations, et les non-conformités majeures. Les exigences KO sont remplacées par des exigences « must have ».

Reconnaissance

Suite à l'audit, et la note obtenue ainsi que la mise en place du plan d'actions correctives, selon la check list utilisée l'entreprise peut être soit approuvée en niveau de base ou en niveau intermédiaire.

Fréquence des audits

12 mois entre chaque niveau et/ou audit

Coûts

Les coûts sont moins importants qu'un audit IFS Food étant donné que la durée de l'audit est plus courte.

Contact ProCert

Mr José Michel Perez.

Email: j-m.perez@procert.ch