

IFS version 5. LES PRINCIPAUX CHANGEMENTS

» Publiée début septembre 2007, la version 5 entre en application au 1^{er} janvier 2008.

Les évolutions du référentiel privé IFS (International Food Standard) de maîtrise de la sécurité des aliments sont disponibles. La version 5 de l'IFS, publiée fin août en français, est en effet téléchargeable sur le site : www.ifs-online.eu. Dès le 1^{er} janvier 2008, tous les audits initiaux ou de surveillance devront appliquer la nouvelle mouture du référentiel, exigé par les distributeurs allemands, français et italiens (entre autres) à leurs fournisseurs de produits à marques enseignes.

« Le processus de révision a été le fruit d'un travail concerté au travers des groupes de travail des distributeurs français, allemands et italiens et de l'implication des industriels, des organismes d'accréditation et de certification », a souligné Stéphanie Monnet, lors d'un séminaire de présentation du référentiel, qui a réuni près de 300 responsables

qualité dans les salons de l'Aveyron à Paris.

Lors de cette matinée, les questions ont donné lieu à un débat constructif, loin des atmosphères électriques des premiers jours de la version 4. Il faut dire que depuis 2004 les propriétaires du référentiel n'ont pas ménagé leurs efforts en termes de communication et d'échanges. En février-avril 2006, les utilisateurs de l'IFS ont pu remplir un questionnaire, qui a servi d'outil à la révision. Après un premier point mi-juin 2006, c'est surtout lors de deux réunions, fin 2006, que les membres du comité ont reformulé le référentiel exigence par exigence. Dans ce comité, les industriels étaient représentés par Jean-François Feillet (Meralliance) pour la Feef et Anne Mousset (Aoste) pour l'Ania, et les organismes de certification francophones par Fayçal Bellatif (Eurofins Certification) et Philippe Leveau (Ofis Qualité).

Un des objectifs a été de diminuer le nombre d'exigences. Certaines ont été supprimées, d'autres regroupées. Au final, leur nombre est de 254 contre 336 dans la version précédente (-25 %). « C'est le travail qui a pris le plus du temps, ce fut long et méticuleux », commente Fayçal Bellatif d'Eurofins Certification. Nous avons répondu à trois questions : est-ce pertinent, est-ce bien rédigé, est-ce redondant ? Avec la volonté de niveler les exigences vers le haut ».

254 EXIGENCES

Au final, « La version 5 est plus centrée sur le produit », indique Cécile Gillard, chef de groupe Qualité Epicerie Liquides pour le groupe Carrefour. En effet, les procédures du système de management de la qualité ne font plus partie des exigences. Ce qui est en soi une vraie révolution, qui devra s'effectuer aussi dans les mentalités des auditeurs. Pour autant, les principes du management de la qualité (documentation, enregistrements) restent l'armature du référentiel.

Moins d'exigences ne veut pas dire un référentiel moins exigeant. Au contraire ! L'IFS nouvelle version a nivelé par le haut les items de la check-list, il supprime aussi le bonus de six mois pour le renouvellement des certificats IFS supérieur, et rend plus strict le délai de rendu des actions correctives... Autant de nouveautés qui pourraient être perçues comme un renforcement de la pression exercée par les distributeurs sur

IFS: LES PRINCIPALES EVOLUTIONS

PROTOCOLE D'AUDIT (partie I) : LE NIVELLEMENT PAR LE HAUT

Champ d'audit : généralisation des audits aux lignes de la même famille de produits non vendues en MDD.

• L'industriel peut changer d'affectation pour une même ligne.

IFS Logistique : distinction claire de l'IFS Food.

• Dès que le produit est déjà dans un emballage primaire, on fait appel à l'IFS Logistique (transporteurs, importateurs...)

Durée d'audit : 1,5 j + tranches de 0,5 j selon la taille, le produit, etc.

• Le mode de calcul publié dans les notes de doctrine est intégré à la version 5.

Délais : deux semaines pour faire part des actions correctives, deux semaines pour que l'OC juge de la pertinence, deux semaines pour émettre le certificat...

• Le respect des délais est plus contraignant, un retard sur le rendu des actions correctives peut faire perdre la certification.

Un seul niveau d'exigence.

Un seul niveau de notation noté de D (0 point) à A (20 points)

• Il n'y a plus d'exigences de niveau de base et de niveau supérieur.

La notion de déviation (notée B, C ou D) apparaît

• Elle correspond au non-respect d'une exigence qui n'a pas d'impact sur la sécurité des aliments. La non-

conformité est réservée aux Majeures et aux KO notés D.

Six nouveaux KO : hygiène du personnel, spécifications matières premières, spécifications produits finis, gestion des corps étrangers, audit interne et procédure de gestion de crise (rappel/retrait)

• 10 KO au total contre 4 précédemment. La notation reste la même : un KO induit une perte de 50 % des points et pas de certification possible.

La fréquence d'audit est standardisée à 12 mois

• Le renouvellement à 18 mois (IFS niveau supérieur) disparaît.

Le niveau supérieur est obtenu à partir d'une note > à 95 %

• Contre 90 % auparavant.

CHECK-LIST D'AUDIT (partie II) : DES EXIGENCES PLUS CLAIRES ET MIEUX DEFINIES

La partie « Responsabilités de la direction » est placée en tête. Son importance est accrue.

• Elle est intervertie avec la partie « Système de management de la qualité ».

Un interlocuteur IFS doit être désigné par la direction.

• Il aura une relation privilégiée en interne comme en externe.

Les points de maîtrise (CP)

impliquent la mise en place de mesures préventives

• Cette nouvelle exigence introduit la



Près de 300 responsables qualité ont assisté à la présentation de la nouvelle version de l'IFS.

leurs fournisseurs. De même pour l'augmentation du nombre des exigences KO, qui empêche la certification en cas de note D. « L'auditeur a dix balles au lieu de quatre dans son calibre, commente un industriel en marge du séminaire. Mais il y avait déjà la possibilité de mettre des non-conformités majeures sur ces exigences », concède-t-il. Et deux non-conformités majeures ont le même effet qu'un KO noté D.

Au final, les professionnels s'accordent à dire qu'il y a moins de redondances, que le texte est mieux rédigé et plus cohérent. Point remarquable, la nouvelle version fait souvent référence à l'analyse des risques (critères microbiologiques, corps étrangers...), en cohérence avec la réglementation européenne.

Il reste encore quelques approximations, mais qui n'altèrent pas les progrès réalisés.

Concernant les éventuels « flous » du référentiel, « un audit est aussi un moment de négociation », rappelle avec malice Yvan Chameliec, directeur Qualité d'EMC Distribution-Groupe Casino. Ce que nous confirme Olivier Rondouin, ingénieur conseil pour la société Asept, interrogé à l'issue du séminaire: « Un audit c'est aussi un combat. Nous recommandons toujours aux industriels de défendre leurs arguments ». A bon entendeur!

P. C.

L'IFS en bref

- > Propriétaires : la grande distribution allemande (HDE) et française (FCD)
- > 60 organismes sont habilités à délivrer des certificats (14 en France)
- > 7 300 certificats ont été délivrés dans le monde dont la majorité en Europe (960 en France).

LA PAROLE A

JEAN-FRANÇOIS FEILLET, directeur du développement durable, Meralliance, représentant de la Feef au comité de révision IFS

« Nous avons été écoutés »

Les discussions lors des réunions de novembre et de décembre 2006 ont été très denses. Nous avons repris ligne à ligne les exigences de la partie II. Nous étions dans une démarche proactive et non défensive. Nous ne voulions pas de compromis sur la sécurité alimentaire, néanmoins nous avons œuvré pour la prise en compte des ressources des PME pour éviter qu'il y ait des exigences difficiles à atteindre comme l'accréditation du laboratoire d'analyses pour les contrôles internes. Nous avons été écoutés. 80 % des demandes ont été prises en compte : il y a donc eu un vrai intérêt à faire remonter les informations. La FCD était dans une démarche ouverte et constructive.



notion de points de maîtrise, analogues aux PRPo de l'iso 22 000.

La surveillance des CCP: enregistrements (personne, date, résultat)

- Il n'est plus obligatoire d'avoir un formulaire signé par CCP

Exigences accrues en hygiène du personnel: nouveau KO

- Pour prendre en compte le manque d'hygiène dans certains pays.

Corps étrangers: nouveau KO

- Les aliments et les effets du personnel doivent être pris en compte (local séparé...). Cette exigence s'applique sur une analyse des risques. Plus d'interdiction systématique du bois. Procédures « bris de verre » à mettre en place.

Les bijoux visibles sont interdits mais des dérogations sont possibles

- Les alliances sont autorisées en cas de conformité avec l'analyse des risques.

Spécifications produit: nouveau KO

- Pour prendre en compte les pays où il n'y a pas de cahier des charges, ni de fiches techniques. Cela remet en cause la rétention d'information pour cause de confidentialité...

Conformité microbiologique:

- prendre en compte la durée de vie dans des conditions raisonnablement prévisibles
- Les critères microbiologiques sont le fruit d'une analyse des risques.

Emballage en contact avec l'aliment: démontrer l'alimentarité et la tester

- Cela concerne aussi les accessoires susceptibles d'être en contact (exemple: fourchette de salade).

Traçabilité des emballages en contact ou susceptible de l'être

- Ce point fait partie du KO traçabilité.

Etiquetage des allergènes forts et des traces: fondé sur une analyse des risques

- Une manière de refuser l'étiquetage parapluie.

Audits internes: nouveau KO

- Périmètre et fréquence fondés sur analyse des risques.

Les analyses importantes seront réalisées par un laboratoire accrédité Iso 17025

- Le terme « importantes » reste flou.

Les analyses réalisées en interne ou par un laboratoire non accrédité

- doivent être régulièrement vérifiées par un laboratoire accrédité
- Là aussi un flou sur la fréquence de vérification. Mais ce point permet de sauvegarder l'utilisation des laboratoires internes, qui sont des outils de maîtrise de la sécurité alimentaire.

En savoir plus :

Comparatif IFS v4/v5:
www.ifs-online.eu