



Applicable depuis le 1^{er} janvier

IFS version 5 : retour sur les points clés

Comme tout changement, la version 5 suscite des interrogations. Pour y voir plus clair, Alexander Rogge et Stéphanie Monnet, en charge de l'IFS à la FCD (Fédération des Entreprises du Commerce et de la Distribution), nous font la synthèse des principales modifications.

10 exigences KO au lieu de 4

La version 4 était le résultat d'un consensus de deux fédérations (française et allemande). La version 5 est le résultat d'un travail commun de trois fédérations (française, allemande et italienne), de représentants d'industriels, d'organismes de certification et de la distribution polonaise. Il a davantage fallu prendre en compte les spécificités et les expériences différentes et variées de chaque pays. Ainsi par exemple, les distributeurs allemands sont à l'origine du KO 4.2.2, ils souhaitent ainsi inciter les industriels allemands à lever la confidentialité sur leurs spécifications matières premières. Le KO 3.2.1.2 sur l'hygiène du personnel, qui est déjà bien mis en place dans la plupart des sociétés françaises, allemandes et italiennes, a été ajouté pour mettre en prérequis ces exigences et mieux les faire appliquer dans d'autres pays où ce n'est pas encore systématiquement le cas comme en Europe de l'Est par exemple.

Le changement du système de notation

Lors de la révision de l'IFS, nous avons reçu de nombreuses remarques sur la méthode de notation de l'IFS, soulevant qu'elle n'était pas pertinente pour le calcul du niveau supérieur. Dans un souci de simplification, nous avons choisi de supprimer les niveaux de base, supérieur et recommandations et de classer toutes les exigences sur un même niveau. Ainsi, seule la note finale détermine le niveau atteint (de base ou supérieur).

La fréquence d'audit ramenée à 12 mois uniquement

Les réflexions internationales au sein de la GFSI (Global Food Safety Initiative) ont pour objectif de favoriser la convergence des référentiels privés sous accréditation EN 45011 (BRC, IFS, Dutch HACCP et SQF). L'IFS version 4 était le seul référentiel parmi ces quatre à permettre une fréquence d'audit supérieure à 12

Les dix exigences KO

Si cette exigence n'est pas respectée (noté D), la certification n'est pas possible.

1.2.4	Responsabilité de la direction
2.1.3.8	Système de surveillance de chaque CCP
3.2.1.2	Hygiène du personnel
4.2.2	Spécifications les matières premières
4.2.3	Spécifications des produits finis
4.9.1	Gestion des corps étrangers
4.16.1	Système de traçabilité
5.1.1	Audits internes
5.9.2	Procédure de retrait et de rappel
5.11.2	Actions correctives

mois (18 mois). Afin d'harmoniser les fréquences et de favoriser la pratique des audits combinés, nous avons décidé de ramener la fréquence d'audit à 12 mois dans tous les cas.

La diminution du nombre d'exigences

Un des objectifs principaux lors de la révision de l'IFS était de diminuer le nombre d'exigences, en supprimant les redondances ainsi que les exigences difficilement applicables par les industriels. Nous sommes ainsi passés de 336 à 250 exigences dans la version 5, soit une diminution de 25 %.

Le protocole de notation

	CERTIFICAT	ACTIONS
KO	Refusé	Actions correctives. Nouvel audit initial
> 1 non-conformité majeure et/ou < 75 % des exigences respectées	Refusé	Actions correctives. Nouvel audit initial
1 non-conformité majeure au max. ≥ 75 % des exigences respectées	Refusé avant toute autre action	Envoi du plan d'actions ⁽¹⁾ Audit complémentaire avant six mois
Note totale ≥ 75 % et < 95 %	IFS niveau de base	Envoi du plan d'actions ⁽¹⁾
Note totale ≥ 95 %	IFS niveau supérieur	Envoi du plan d'actions ⁽¹⁾

⁽¹⁾ dans les deux semaines à compter de la réception du rapport.

La mise en place de l'IFS Logistique

La version 1 du référentiel IFS Logistique est essentiellement demandée par les distributeurs allemands. La révision de ce référentiel est prévue lors du second semestre 2008. Elle impliquera les distributeurs allemands, français, italiens, suisses et polonais, des industriels, des prestataires de la logistique et des auditeurs. La nouvelle version sera plus connue par les distributeurs français et probablement davantage demandée. ●

PROPOS RECUEILLIS PAR PIERRE CHRISTEN

La version 5 obligatoire au 1^{er} juillet

BRC : les nouveautés

Henri van Ruymbeke, président de CMI Certification France, a été mandaté par le BRC pour traduire le nouveau référentiel en français. Il nous livre en exclusivité les principales nouveautés.

La participation de la direction est réaffirmée

La nouvelle version a un nouveau chapitre initial intitulé « Engagement de la direction et Amélioration Continue ». La direction doit démontrer qu'elle est entièrement engagée dans la mise en place des exigences et prévoir les ressources adéquates, une communication efficace, un système de revue et d'actions prises pour maintenir l'amélioration continue. Les questions de sécurité des denrées alimentaires sont à examiner au niveau stratégique. Les éléments de la revue de direction sont précisés : revue de l'HACCP, performance des processus, informations scientifiques. La direction doit s'assurer que le certificat n'expire pas.

Les conditions d'obtention du certificat sont plus dures

Les conditions d'attribution des grades sont durcies, quelques exemples :

- Une non-conformité majeure maxi acceptée pour le grade B (au lieu de deux).
- Une non-conformité critique = grade D (au lieu de C).
- Trois non-conformités majeures = grade D.
- Une non-conformité majeure et plus de 30 non-conformités mineures = grade D.
- Deux non-conformités majeures et plus de 20 non-conformités mineures = grade D.
- Plus de 30 non-conformités mineures = grade C

L'organisme certificateur devra apporter des justifications s'il attribue un grand nombre (plus de 20) de non-conformités mineures et une ou aucune non-conformité majeure (grade C).

Les exigences en matière d'HACCP sont plus précises

Un chapitre est consacré à chacune des douze étapes du Codex Alimentarius. De nombreuses précisions sont apportées dans les

EXPERT ➤ **Henri van Ruymbeke**, Président de CMI Certification France a traduit la version 5 du référentiel BRC (British Retail Consortium), baptisé « Norme mondiale pour la sécurité des denrées alimentaires »



clauses. Par exemple, au niveau du détail des éléments à prendre en compte pour l'analyse des dangers et dans les systèmes de surveillance, ainsi que des justifications des mesures de maîtrises pour chaque danger.

Normes relatives au site : des précisions

Quelques précisions concernent plusieurs chapitres : certificat d'alimentarité pour les matériaux en contact (tapis, récipients...), conformité pour les lubrifiants et les peintures, exigences pour les vestiaires et lavemains (commande non manuelle, eau tempérée, savon, instructions, sèche-mains ou essuie-main, désinfectant des mains...), identification des containers à déchets, transporteur certifié BRC ou s'engageant par contrat à respecter les clauses du BRC 5, traçabilité assurée pendant le stockage et le transport.

Conception et développement des produits

Les exigences sont détaillées : nécessité d'une étude HACCP, maîtrise des risques allergènes pour les manipulations et l'étiquetage, manipulation des produits spécifiques (allergènes, OGM, bio...). Les exigences en matière de maîtrise du laboratoire

En pratique

Les exigences

Il y a sept chapitres (au lieu de six) avec un premier chapitre « Engagement de la direction et amélioration continue » :

- 1 Engagement de la direction et amélioration continue
- 2 Plan HACCP
- 3 Système de management de la qualité et de la sécurité des denrées alimentaires
- 4 Normes relatives au site
- 5 Maîtrise du produit
- 6 Maîtrise du procédé
- 7 Personnel

Les dix fondamentaux maintenus

- 1 Engagement de la direction et amélioration continue
- 2 Plan de Sécurité Alimentaire - HACCP
- 3 Audits Internes
- 4 Actions correctives et des actions préventives
- 5 Traçabilité
- 6 Agencement, flux de production et sectorisation
- 7 Entretien et hygiène
- 8 Exigence sur la manutention de matériaux spécifiques. Produits contenant des allergènes et produits à identité préservée
- 9 Contrôle des opérations
- 10 Formation

interne sont accrues : agencement, ventilation, accès, vêtements de protection, prélèvements, déchets... Il faut le détail des procédures pour garantir la fiabilité des résultats.

Le choix de l'organisme certificateur

Le BRC ne peut pas donner de conseil sur la sélection d'un organisme certificateur. Lors de la sélection d'un organisme de certification, l'entreprise doit prendre en considération : l'acceptabilité de l'organisme de certification par les distributeurs. Certains distributeurs définissent des listes de leurs organismes de certification favoris. ●