

# IFS ALIMENTAIRE (FOOD) VERSION 5 RECUEIL DE NOTES DE DOCTRINE

**VERSION FRANCAISE**

CORRESPONDANT A LA VERSION FRANCAISE DE L'IFS ALIMENTAIRE (FOOD) VERSION 5



# Sommaire

## I. DOCTRINE

<b>Concept des notes de doctrine .....</b>	<b>4</b>
1) Définition des notes de doctrine .....	4
2) Objectifs des notes de doctrine .....	4
3) Date d'application des notes de doctrine.....	4
4) Révision des notes de doctrine .....	4
<b>1 : Evaluation d'un exigence KO comme N/A .....</b>	<b>5</b>
<b>2 : Analyse des risques.....</b>	<b>5</b>
<b>3 : CP – point de maîtrise (2.1.3.5.2) .....</b>	<b>6</b>
<b>4 : Exigences sur les emballages (4.5.3, 4.5.4 et 4.5.5) .....</b>	<b>6</b>
<b>5 : Précision sur les recommandations pour les durées d'audits IFS .....</b>	<b>7</b>
<b>6 : Précision sur l'Annexe 1 du protocole d'audit sur la détermination du périmètre entre IFS Alimentaire (Food) et IFS Logistique.....</b>	<b>8</b>
<b>7 : Secteurs de produits pour les auditeurs.....</b>	<b>9</b>
7.1 : Ajout du secteur de produits 13 pour les audits IFS Logistique, dans l'Annexe 1 de la Partie 3 de l'IFS sur les secteurs de produits pour les auditeurs.....	9
7.2 : Précision sur le secteur de produits 6 : Fruits et légumes frais, surgelés et secs et du secteur 10 : Conserves et condiments .....	9
<b>8 : Application de l'IFS Alimentaire (Food) aux établissements de commerce de gros et de cash &amp; carry.....</b>	<b>9</b>
a) Réalisation de l'audit .....	9
b) Champ d'application de l'audit.....	9
c) Compétence des auditeurs.....	9
d) Durée de l'audit .....	9
<b>9 : Accréditation et processus de certification IFS .....</b>	<b>10</b>
<b>10 : Check-list sur la protection de la chaîne alimentaire contre les actes malveillants .....</b>	<b>11</b>

## **II. ERRATUM**

<b>Remerciements</b> .....	<b>13</b>
<b>Membres du IFS Working Group</b> .....	<b>13</b>
<b>Partie 1 – Protocole d’audit</b> .....	<b>13</b>
Chapitre 3.2 Audit complémentaire .....	13
<b>Partie 2 – Check-list d’audit</b> .....	<b>13</b>
<b>Partie 3 – Exigences pour les organismes d’accréditation, les organismes de certification et les auditeurs</b> .....	<b>14</b>
Chapitre 2.3 Décision de certification .....	14
Chapitre 3.2 Exigences générales pour les auditeurs lors de leur candidature aux examens IFS.....	14

# I. DOCTRINE

## **Concept des notes de doctrine**

### **1) Définition des notes de doctrine**

Ensemble de notions qu'on affirme être vraies et par lesquelles on prétend fournir une interprétation des faits, orienter ou diriger une action (Le Robert).

Les notes de doctrine IFS sont constituées de toutes les clarifications apportées à l'IFS Alimentaire (Food) version 5 depuis sa publication en août 2007. Ces clarifications peuvent porter sur la forme (modifications linguistiques) ou le fond (interprétations, mises à jour, précisions) du référentiel. Elles sont destinées aux organismes de certification, aux fournisseurs de produits, ainsi qu'à tout autre utilisateur de l'IFS. Tous les éléments des notes de doctrine sont conformes aux décisions du IFS Working Group (Groupe de Travail IFS).

### **2) Objectifs des notes de doctrine**

- 1.) Synthèse de tous les éléments d'interprétation du référentiel IFS, non liés à des problèmes linguistiques.
- 2.) Synthèse de toutes les modifications linguistiques du référentiel IFS.
- 3.) Utilisation de toutes les modifications de mise en page ainsi que des interprétations du contenu du référentiel comme base de travail pour la prochaine version de l'IFS Alimentaire.
- 4.) Formulation d'une base d'interprétation commune pour les organismes de certification, les fournisseurs de produits et les autres utilisateurs de l'IFS.

### **3) Date d'application des notes de doctrine**

Le présent recueil de notes de doctrine est applicable à partir **du 15 août 2008**.

### **4) Révision des notes de doctrine**

Le présent recueil de notes de doctrine est revu régulièrement en fonction des besoins et au minimum une fois par an, par le IFS Working Group (Groupe de Travail IFS) et par le IFS Review Committee (Comité de Révision IFS).

## **1 : Evaluation d'un exigence KO comme N/A**

### Clarification :

Une exigence KO ne peut pas être évaluée comme N/A (non applicable) ; elle ne peut être évaluée qu'avec un A, B ou D. Dans le référentiel IFS Alimentaire version 5, il existe une exception à cette règle : l'exigence KO 2.1.3.8 sur la surveillance des CCP peut, en fonction de la société et de la nature des produits fabriqués, ne pas être applicable.

### **KO n°2:**

2.1.3.8: Système de surveillance pour chaque CCP. Si l'entreprise n'a identifié aucun CCP, l'auditeur doit évaluer cette exigence comme N/A (non applicable) et il doit le justifier dans le rapport d'audit.

La société doit également vérifier et documenter les raisons de la non applicabilité de cette exigence.

## **2 : Analyse des risques**

Dans le référentiel IFS Alimentaire version 5, "l'analyse des risques" est citée à 22 reprises dans les exigences. Dans le glossaire, l'analyse des risques est définie comme étant "un processus comportant trois volets interconnectés : l'évaluation des risques, la gestion des risques et la communication sur les risques". Cette définition provient du Règlement (CE) n° 178/2002. Elle ne s'applique cependant pas à ces 22 exigences.

En effet, dans le référentiel IFS Alimentaire version 5, l'analyse des risques doit être remplacée par "**l'analyse des dangers**", pour l'ensemble des 22 exigences.

Les 22 exigences pour lesquelles "l'analyse des dangers" doit maintenant être utilisée sont :

### **2.3 Conservation des enregistrements**

Exigence 2.3.3

### **3.2.1 Hygiène du personnel**

Exigence 3.2.1.1

Exigence 3.2.1.3

### **3.2.2 Vêtements de protection pour le personnel, les prestataires et les visiteurs**

Exigence 3.2.2.5

### **3.4 Installations sanitaires, équipements pour l'hygiène du personnel et locaux du personnel**

Exigence 3.4.5

Exigence 3.4.8

### **4.5 Emballage du produit**

Exigence 4.5.5

### **4.6.2 Extérieurs**

Exigence 4.6.2.3

### **4.6.4.8 Climatisation / Ventilation**

Exigence 4.6.4.8.3

### **4.7 Nettoyage et hygiène**

Exigence 4.7.1

Exigence 4.7.3

### **4.9 Risque de corps étrangers, métal, bris de verre et bois**

Exigence 4.9.1 (KO)

Exigence 4.9.2

Exigence 4.9.4  
Exigence 4.9.9  
Exigence 4.9.12  
Exigence 4.9.14

#### **4.18 Allergènes et conditions spécifiques de fabrication**

Exigence 4.18.3

#### **5.1 Audits internes**

Exigence 5.1.1 (KO)

#### **5.6 Analyse des produits**

Exigence 5.6.4

#### **5.7 Blocage et libération des produits**

Exigence 5.7.1

#### **5.9 Gestion des incidents, retrait / rappel de produits**

Exigence 5.9.4

#### Clarification :

L'analyse des dangers doit être compréhensible par les auditeurs. Elle peut être formalisée dans le cadre de l'analyse des dangers de l'étude HACCP (par exemple pour l'hygiène du personnel, le nettoyage et la désinfection, etc.) ou elle peut se trouver sous forme d'autres preuves, à condition d'être claires pour l'auditeur.

Les quatre exigences, dans lesquelles "l'analyse des dangers" était déjà citée, restent inchangées et ne sont pas modifiées. Il s'agit des exigences :

#### **2.1.3.5 Conduite d'une analyse des dangers pour chaque étape**

Exigence 2.1.3.5  
Exigence 2.1.3.5.1

#### **4.3 Développement produit**

Exigence 4.3.1

#### **4.4 Achats**

Exigence 4.4.4

### **3 : CP – point de maîtrise (2.1.3.5.2)**

**Exigence IFS 2.1.3.5.2 :** "Pour toutes les étapes non définies en tant que CCP mais en tant que CP (points de maîtrise), la société doit mettre en place, maintenir et formaliser des mesures préventives spécifiques".

#### Nouvelle formulation :

Exigence IFS 2.1.3.5.2: "Pour toutes les étapes non définies en tant que CCP mais en tant que CP (points de maîtrise), la société doit mettre en place, maintenir, **surveiller** et formaliser des mesures préventives spécifiques."

### **4 : Exigences sur les emballages (4.5.3, 4.5.4 et 4.5.5)**

Tous les fournisseurs sont, à leurs niveaux respectifs, responsables des produits qu'ils fournissent (produits alimentaires et/ou emballages). Ils doivent ainsi s'assurer que les exigences de l'IFS Alimentaire sur les emballages s'appliquent à leurs produits.

**Exigence IFS 4.5.3 :** “Des certificats de conformité ou des preuves doivent exister pour tous les emballages en contact direct avec les aliments, afin de démontrer qu’ils conviennent à leur usage. Cela concerne les emballages en contact direct avec les matières premières, les produits semi-finis et finis. Cela comprend également les conteneurs, les tapis de convoyage dans la zone de production pour les produits semi-finis.”

Clarification :

Si des certificats de conformité ne sont pas disponibles (par exemple pour des conteneurs ou des tapis de convoyage anciens), des preuves doivent être fournies, sur la base d’une analyse des dangers.

**Exigence IFS 4.5.4 :** “Tous les emballages ou accessoires d’emballage doivent être adaptés à l’usage qui leur est destiné et doivent avoir été testés quant à de possibles contaminations et dangers (interactions) pour les produits et les consommateurs. Des rapports de tests à jour et adéquats doivent exister. “

Clarification :

Selon l’analyse des dangers, des rapports de tests doivent être disponibles pour tous les matériaux d’emballages qui peuvent avoir un impact négatif sur les aliments.

Les fournisseurs d’emballages doivent, lorsque cela s’avère approprié, fournir des informations sur l’utilisation prévue des emballages. Il est recommandé de fournir des résultats de tests de migration. Les rapports de tests devraient se baser sur des simulations réalisées conformément aux Règlements (CE) n° 1935/2004, (CE) n° 72/2002 et à la Directive (CE) n° 85/572, ou sur les produits conditionnés sur le site.

**Exigence IFS 4.5.5 :** “Sur la base d’une ~~analyse de risques~~ analyse des dangers, la société doit vérifier la compatibilité des matériaux d’emballage avec chaque produit concerné (par exemple tests organoleptiques, tests de stockage, analyses chimiques).”

Clarification :

Au-delà de l’exigence 4.5.4, les sociétés auditées devraient tester leurs emballages sur les produits qu’elles fabriquent. En effet, la réaction des produits « réels » peut être très différente de celle des produits utilisés lors des tests de simulations. De la même façon, en cas de changement de matériau d’emballage, la société doit tester celui-ci sur les produits qu’elle fabrique.

## **5 : Précision sur les recommandations pour les durées d’audits IFS**

Le chapitre 5.3 du protocole d’audit fournit les critères pour estimer le temps nécessaire pour réaliser un audit. Il est précisé, entre autres, que :

**“Minimum 1.5 jours pour une société présentant les caractéristiques suivantes :**

< 100 personnes **et**

< 2 produits d’une même famille de produits **et**

< 10 000 m<sup>2</sup> de surface construite du site **et**

< 2 lignes de fabrication

**plus** 0.5 jours pour la rédaction du rapport d’audit.”

Clarification :

Le signe utilisé doit être “≤” au lieu de “<”, pour l’ensemble des exigences.

**“Un temps supplémentaire sera nécessaire pour les situations suivantes:**

- 0.5 jours par 100 personnes supplémentaires **et/ou**
- 0.5 jours par 2 familles de produits supplémentaires **et/ou**
- 0.5 jours par 10 000 m<sup>2</sup> de surface construite supplémentaire **et/ou**
- 0.5 jours par 3 lignes de fabrication supplémentaires.”

Clarification :

Il s'agit dans tous les cas d'une règle "et" et non "ou", ce qui signifie que 0,5 jour doit être ajouté à chaque fois que l'une des caractéristiques ci-dessus est remplie.

Par exemple :

Pour une société qui présente 200 employés, avec 2 lignes de fabrication (2 produits par ligne) et 20 000 m<sup>2</sup> de surface construite, la durée d'audit est :

Minimum de 1,5 jours

0,5 jour supplémentaire pour les 100 personnes en plus

0,5 jour supplémentaire pour les 10 000 m<sup>2</sup> de surface construite en plus

**Soit au total : 2,5 jours.**

## **6 : Précision sur l'Annexe 1 du protocole d'audit sur la détermination du périmètre entre IFS Alimentaire (Food) et IFS Logistique**

Pour l'application du référentiel IFS Logistique :

**IFS:** “Lorsque la société de transformation de produits alimentaires possède son propre département/ses propres activités de logistique et/ou de transport (entreposage et distribution), elle(s) est (sont) incluse(s) dans l'IFS Alimentaire, dans le sous-chapitre spécifique au sujet du transport / de l'entreposage.”

Clarification :

Si la plateforme/l'entrepôt appartenant à la société de transformation de produits alimentaires est situé(e) au même endroit que la société même, et si la société ou un client souhaite que cette plateforme/cet entrepôt soit certifié(e) IFS Logistique, un audit IFS Logistique peut alors également être réalisé.

Dans ce cas, les exigences suivantes doivent être respectées :

- la plateforme/l'entrepôt logistique est utilisé(e) exclusivement pour des produits déjà conditionnés,
- dans le cas de deux certificats (IFS Alimentaire et IFS Logistique), les périmètres respectifs de chaque audit et de chaque certificat doivent être clairement définis,
- les exigences de l'IFS Alimentaire sur le transport et le stockage doivent être de toute façon évaluées durant l'audit IFS Alimentaire,
- un audit IFS Alimentaire de la société de transformation doit de toute façon être réalisé ; l'audit IFS Logistique est un audit supplémentaire.
- Tous les documents appropriés doivent être disponibles au niveau de la plateforme/de l'entrepôt.

## **7 : Secteurs de produits pour les auditeurs**

### ***7.1 : Ajout du secteur de produits 13 pour les audits IFS Logistique, dans l'Annexe 1 de la Partie 3 de l'IFS sur les secteurs de produits pour les auditeurs***

Dans le tableau de l'Annexe, le secteur 13. Logistique est ajouté.

### ***7.2 : Précision sur le secteur de produits 6 : Fruits et légumes frais, surgelés et secs et du secteur 10 : Conserves et condiments***

Les auditeurs habilités pour le secteur 10, qui audient des entreprises fabriquant des légumes en conserve, des légumes condimentaires, des fruits en conserve et/ou des fruits au sirop, peuvent réaliser des audits dans le secteur 6. **L'inverse n'est cependant pas autorisé.** En effet, les auditeurs habilités uniquement pour le secteur 6 ne peuvent pas réaliser des audits dans le secteur 10, même s'il s'agit de conserves de fruits et légumes.

## **8 : Application de l'IFS Alimentaire (Food) aux établissements de commerce de gros et de cash & carry**

### ***a) Réalisation de l'audit***

La check-list de l'IFS Alimentaire version 5 s'applique entièrement, l'audit est réalisé **de manière intégrale** et le rapport d'audit est fourni à la fin de l'audit. La non applicabilité ("N/A") d'une exigence doit être justifiée.

### ***b) Champ d'application de l'audit***

L'audit et la certification s'appliquent à toutes les activités de la société. Ce champ d'audit est catégorisé sous la **nouvelle catégorie de produits IFS 19 : "Grossistes / Cash & carry"**.

La nouvelle catégorie de produits 19 "Grossistes / Cash & carry" peut être utilisée pour tous les types d'activités et de sociétés grossistes **qui manipulent des produits nus**, c'est-à-dire, par exemple, pour les produits pesés, à conditionner, réfrigérés, congelés, décongelés, etc. De manière générale, tous les établissements de cash & carry et de commerce de gros manipulant des produits nus sont concernés par cette catégorie.

### ***c) Compétence des auditeurs***

Afin de devenir auditeur IFS habilité pour la catégorie de produits 19 "Grossistes / Cash & carry", l'auditeur doit avoir **les compétences professionnelles et l'habilitation IFS pour le secteur 1 (viandes rouges et blanches, volailles, produits et préparations à base de viande) ou pour le secteur 2 (poissons, produits de la mer et préparations, frais et surgelés).**

### ***d) Durée de l'audit***

De manière générale, les exigences de l'IFS sur la détermination des durées d'audits doivent être appliquées. Des réductions des durées peuvent être autorisées, mais doivent être justifiées et formalisées.

Dans les sociétés où il n'y a pas de transformation réelle, de nombreuses exigences IFS sont moins complexes à appliquer et à auditer par rapport aux sociétés où il existe réellement des activités de transformation (par exemple : les exigences sur la recette, la validation des procédés, la prévention de la contamination, etc.). C'est pourquoi des durées réduites d'audit peuvent être envisagées.

Dans le cas où des sociétés ont plusieurs sites/établissements et une direction générale (siège social), l'audit doit débuter au sein de la direction générale, afin de vérifier tous les processus gérés centralement. Dans ce cas, tous les sites/établissements doivent également être audités.

Au niveau de chaque site/établissement, l'auditeur doit vérifier que les processus gérés au niveau central sont correctement mis en place et appliqués sur place et que toutes les informations nécessaires sont disponibles. Si les processus sont correctement maîtrisés (par exemple pour l'hygiène, la traçabilité, les audits internes, la gestion des réclamations), la durée d'audit pourrait être réduite par rapport aux recommandations de l'IFS. D'autres facteurs de réduction des durées d'audits peuvent être identifiés, comme par exemple dans le cas où le même auditeur réalise les audits de la direction générale et des sites/établissements, ou encore lorsque l'auditeur qui réalise les audits des sites/établissements connaît déjà bien les processus gérés au niveau central.

## **9 : Accréditation et processus de certification IFS**

Comme indiqué dans les différents chapitres de l'IFS Alimentaire version 5, le processus global de certification IFS est entièrement et exclusivement lié aux exigences de la norme d'accréditation EN 45011.

Ainsi, comme mentionné dans la norme d'accréditation EN 45011 pour le processus général de certification, la certification IFS comprend les étapes obligatoires suivantes :

- la réalisation de l'audit IFS,
- la rédaction et l'évaluation du rapport d'audit IFS,
- la décision de certification et la délivrance du certificat IFS.

En cas de suspension ou de suppression d'accréditation EN 45011 pour l'IFS, pour un organisme de certification, le processus global de certification est arrêté et l'organisme de certification n'est plus autorisé à délivrer des certificats IFS. En particulier, l'organisme de certification ne peut pas délivrer de certificats IFS à partir de la date de suspension ou de suppression, même si les audits ont déjà été réalisés et que le processus de certification est encore en cours (rédaction du rapport, décision de certification, etc.)

### **Clarification :**

#### **Partie 1 / Chapitre 2.1 Objet et contenu du protocole d'audit**

“Seuls les organismes de certification accrédités selon la norme EN 45011/ISO CEI, Guide 65 pour l'IFS, et qui ont signé un accord avec les propriétaires du référentiel, peuvent effectuer des audits selon le référentiel IFS **et peuvent délivrer des certificats IFS**. Les exigences de l'IFS concernant les organismes de certification sont clairement décrites dans la partie 3 du présent document. “

#### **Partie 3 / Chapitre 2.2 Signature d'un contrat avec les propriétaires de l'IFS**

“Après avoir obtenu l'accréditation EN 45011 pour l'IFS, et afin de réaliser des audits IFS **et de délivrer des certificats IFS**, l'organisme de certification doit signer un contrat final avec les propriétaires de l'IFS. L'organisme de certification n'est pas autorisé à réaliser des audits IFS (sauf pour la première observation d'activité lors du processus d'accréditation) **et à délivrer des certificats IFS** avant d'avoir signé ce contrat. “

## **10 : Check-list sur la protection de la chaîne alimentaire contre les actes malveillants**

La protection de la chaîne alimentaire contre les actes de malveillance constitue une exigence réglementaire aux Etats-Unis pour les entreprises agro-alimentaires. C'est pourquoi l'IFS a décidé d'introduire des exigences sur ce thème dans le référentiel, sous forme de check-list optionnelle.

La protection de la chaîne alimentaire contre les actes de malveillance est le résultat de l'ensemble des mesures spécifiques de sécurité prises dans le but de protéger les sites de fabrication, les matériaux en contact avec les aliments et les produits finis de malveillances intentionnelles, incluant les crimes et le terrorisme.

La check-list ci-dessous **n'est pas d'application obligatoire** pour les entreprises agro-alimentaires ; elle est **optionnelle** et destinée aux entreprises qui souhaitent démontrer à leurs clients qu'elles prennent en compte cet aspect.

La numérotation des exigences de cette check-list correspond à la suite du référentiel IFS Alimentaire version 5, c'est à dire le chapitre 6 de la Partie 2 du référentiel. L'évaluation de ces exigences est identique à celle des autres exigences du référentiel IFS Alimentaire : chaque exigence peut être évaluée avec un A, B, C ou D en fonction de son degré de conformité. La non-conformité majeure peut également être utilisée si nécessaire.

La note finale de ce chapitre spécifique est présentée séparément sur le rapport d'audit et est indépendante de la note d'audit IFS Alimentaire (chapitres 1 à 5). Cette note ne correspond en aucun cas à la note finale de l'audit IFS.

Numéro	Exigences	Notation	Description
<b>6.</b>	<b>Protection de la chaîne alimentaire contre les actes malveillants et inspections externes</b>		
<b>6.1</b>	<b>Evaluation de la protection</b>		
6.1.1	Les responsabilités pour la protection de la chaîne alimentaire contre les actes malveillants doivent être clairement définies. Le responsable doit faire partie de la direction ou doit avoir accès à l'équipe de direction. Des connaissances suffisantes dans ce domaine peuvent être démontrées.		Responsabilités pour la sécurité du site. Formation et/ou expérience nécessaires dans ce domaine.
6.1.2	Des études sur les activités, internes et externes, ayant potentiellement un impact négatif sur les produits alimentaires gérés sur le site doivent avoir été réalisées et documentées ; les risques doivent avoir été évalués. Sur la base de cette évaluation des risques et sur la base des exigences réglementaires et des besoins identifiés, les zones critiques pour la sécurité doivent être identifiées et revues régulièrement.		Tout type d'activité nuisible Par exemple évaluation des risques sur la base du dispositif CARVER ou d'autres dispositifs, internes ou externes. Elaboration d'un programme/plan de protection. Documentation / rapport d'audit / enregistrements
6.1.3	Des mesures suffisantes doivent être prises afin de maîtriser correctement les risques identifiés. Les incidents doivent être notifiés à un endroit défini. Des mesures doivent être prises et leur efficacité doit être évaluée régulièrement.		Mise en place d'un programme/plan de protection.
6.1.4	Si la législation demande des enregistrements ou des inspections sur site, cela doit être démontré.		Sécurité des aliments, enregistrement commercial, FDA, etc.

Numéro	Exigences	Notation	Description
<b>6.2</b>	<b>Sécurité du site</b>		
6.2.1	Si, sur la base de l'évaluation des risques, des zones spécifiques ont été identifiées comme critiques pour la sécurité, toute intrusion ou accès à du personnel non autorisé dans ces zones doit être empêché, au moyen de mesures efficaces.  Remarque : Des mesures de protection et de contrôle des accès sont prévues dans l'exigence 4.6.2.4 de l'IFS Alimentaire		Par exemple : portes qui se ferment toutes seules, accès par carte magnétique, personnel permanent sur place, etc.
6.2.2	Les zones d'accès doivent être contrôlées en permanence, ou l'accès ne doit être permis qu'au personnel autorisé.		
6.2.3	Les matières premières stockées à l'extérieur, les équipements et le matériel doivent être protégés de tout accès non autorisé, si cela est pertinent pour la sécurité du site ou pour la protection contre les actes malveillants.		Peut concerner les silos, les colonnes de gaz, les systèmes de refroidissement, les zones de stockage de pesticides ou de produits chimiques, les palettes, etc.
6.2.4	Toute manipulation potentielle des marchandises entrantes et sortantes doit être identifiée.		Cachet, numérotation, etc.
<b>6.3</b>	<b>Sécurité du personnel et des visiteurs</b>		
6.3.1	Les visiteurs et les prestataires de services externes doivent être enregistrés au moment de leur entrée sur le site. Ils doivent être informés des règles et contrôlés en fonction.		Accès limité et contrôle des visiteurs
6.3.2	Tous les employés doivent être formés régulièrement sur la protection contre les actes malveillants. Les formations doivent être documentées.		Formation
6.3.3	Les modalités de recrutement de nouveau personnel doivent prendre en compte les aspects de sécurité. Si cela est nécessaire et autorisé par la législation, des enquêtes supplémentaires et/ou des tests médicaux doivent être réalisés pour le nouveau personnel.		Sécurité pour le recrutement de nouveau personnel : enquêtes auprès des employeurs précédents, absence d'antécédents judiciaires, tests de dépistage de drogues, analyses médicales
<b>6.4</b>	<b>Inspections externes</b>		
6.4.1	Une procédure documentée doit exister pour les relations avec les inspecteurs externes et les autorités compétentes. Le personnel concerné doit être informé de la procédure et doit l'appliquer.		Procédure de gestion des audits fournisseurs, détermination des responsabilités, contrôles officiels, formation.
6.4.2	Lors des audits fournisseurs, aucune information sur d'autres clients ne doit être fournie.		Confidentialité des procédés, procédures et relations clients
6.4.3	Si le site délivre des informations ou des produits aux clients ou aux autorités compétentes, au moins une copie ou un échantillon identique doit être gardé et stocké durant une durée appropriée. Le client doit être informé lorsqu'il s'agit de ses propres biens, en particulier en cas de résultats provenant de vérifications externes.		Enregistrements d'exemples, documents. Information si les produits du client sont concernés.

## II. ERRATUM

### Remerciements

#### Membres du IFS Working Group

Andrea Artoni	CONAD, <i>au nom de l'ANCD (Associazione Nazionale Cooperative tra Dettaglianti)</i> , Italie
Roberta de Natale	<i>Auchan</i> , au nom de Federdistribuzione, Italie
Cécile Gillard <i>Kaplan</i>	Groupe Carrefour, France
<i>Maurizio Garbin</i>	<i>UNES, au nom de Federdistribuzione, Italie</i>
Sergio Stagni	COOP, <i>au nom de l'ANCC (Associazione Nazionale Cooperative Consumatori)</i> , Italie

Nous sommes également heureux de remercier les personnes suivantes pour leur contribution précieuse :

Fayçal Bellatif	Eurofins Certification, <i>Représentant des organismes de certification francophones, France</i>
<i>Marion Holette</i>	<i>Provera Alimentaire, France</i>
Philippe Leveau	SAI Global France, <i>Représentant des organismes de certification francophones, France</i>

### Partie 1 – Protocole d'audit

#### *Chapitre 3.2 Audit complémentaire*

Dans le deuxième paragraphe, la correction suivante doit être effectuée : “Si la non-conformité majeure est liée à une (des) défaillance(s) de processus- **fabrication**, l'audit complémentaire doit être réalisé au plus tôt six semaines et au plus tard six mois après l'audit précédent.”

### Partie 2 – Check-list d'audit

Pour l'exigence **4.7.6**, la correction suivante doit être effectuée : “Les ustensiles et les produits chimiques de nettoyage doivent être clairement étiquetés **identifiés** et stockés dans une zone spécifique, de façon à éviter le risque de contamination. “

Pour l'exigence **4.1.2**, la correction suivante doit être effectuée : “~~La façon dont~~ Les modifications des accords contractuels existants, ~~ont été~~ validées et communiquées, doivent faire l'objet d'un enregistrement. “

Pour l'exigence 4.6.4.6.2, la correction suivante doit être effectuée : “Les portes extérieures qui ouvrent sur des zones de manipulation des matières premières, de fabrication, d'emballage ou de stockage, doivent se fermer ~~automatiquement~~ **toutes seules** et être conçues pour éviter l'entrée de nuisibles. “

## **Partie 3 – Exigences pour les organismes d'accréditation, les organismes de certification et les auditeurs**

### ***Chapitre 2.3 Décision de certification***

Dans le troisième paragraphe, la correction suivante doit être effectuée : “Conformément à la norme EN 45011, la décision finale de certification ~~ne doit être prise que par une personne directement employée par l'organisme de certification~~ **doit être prise par l'organisme de certification et ne doit pas être sous-traitée.**”

### ***Chapitre 3.2 Exigences générales pour les auditeurs lors de leur candidature aux examens IFS***

La correction suivante doit être effectuée : “**e) Connaissances spécifiques et pratiques pour chaque secteur de produits pour le(s)quel(s) le candidat postule**

Au moins 10 audits réalisés sous accréditation EN 45011 et/ou des audits seconde partie pour les distributeurs ou au moins 2 ans d'expérience professionnelle dans l'industrie agro-alimentaire, dans des secteurs proches de la production pour chaque secteur de produits.

**Les audits doivent être effectués dans des sociétés différentes.** “