



# BRC Food & IFS

## Référentiels de Sécurité Alimentaire de la Grande Distribution

Le BRC Food (British Retail Consortium) Global Standard et l'IFS (International Food Standard) sont des référentiels créés pour assurer la conformité des fournisseurs et sécuriser l'aptitude des distributeurs à garantir la qualité et la sécurité des produits alimentaires qu'ils commercialisent.

Le BRC Food et l'IFS sont les outils les plus fréquemment utilisés par tous les acteurs de la filière agro-alimentaire pour sélection et qualifier leurs fournisseurs. Ils visent à réduire les coûts de ce processus de suivi des fournisseurs tout en accroissant le niveau de fiabilité sanitaire pour les consommateurs, clients et fournisseurs. Souvent perçu comme un « ticket d'entrée » pour pouvoir vendre, les référentiels sont aussi une excellente occasion offerte à votre société de démontrer ses engagements et actions pris en matière de sécurité, qualité et conformité réglementaire de vos produits.

### QUEL EST LE CONTENU DES RÉFÉRENTIELS ?

Les principaux distributeurs Anglais, Allemands, Français, et plus généralement Européens, sont fortement concernés par la sécurité alimentaire en raison de leur exposition et leur responsabilité directes en cas d'incident. Pour garder la maîtrise de la situation, les distributeurs exigent de tous leurs fournisseurs, qu'ils soient certifiés selon un référentiel spécifique pour confirmer qu'ils se conforment à leurs

exigences qualité et sécurité et la réglementation applicable. Alors que BRC est un référentiel global pour les distributeurs alimentaires, IFS est un référentiel international pour auditer les fabricants et négociants de produits à Marque de Distributeurs (MDD). Les clauses figurant dans les référentiels des distributeurs englobent des aspects liés au système de management de la Qualité, à l'HACCP, aux référentiels d'Environnement de Fabrication, qui comprennent un ensemble d'exigences de BPF (Bonnes Pratiques de Fabrication) et de BPH (Bonnes Pratiques d'Hygiène).

### EN QUOI LA CERTIFICATION EST-ELLE PROFITABLE À MES ACTIVITÉS ?

Les principaux acteurs de la Grande Distribution Européenne et de nombreuses industries de production agro-alimentaire ont fait de la certification BRC ou IFS, un préalable incontournable à tout référencement dans leurs listes de fournisseurs de produits ou d'ingrédients alimentaires.

#### LES RÉFÉRENTIELS PERMETTENT À VOTRE ORGANISATION DE :

- Fournir la preuve de ses engagements et, en cas d'incident sanitaire, un moyen de défense dans le cadre du concept de "Due Diligence"\*.
- Développer et mettre en oeuvre un système de management capable de vous aider à mieux remplir les exigences en matière de qualité/sécurité alimentaire.
- Satisfaire l'ensemble des exigences réglementaires applicables à vos produits alimentaires (en incluant celles des pays où ils seront consommés).
- Disposer d'un outil d'amélioration de la performance de la sécurité alimentaire, et des moyens de surveiller et mesurer efficacement les niveaux atteints.
- Faciliter la réduction des pertes matières, les reprises en cours de production et les rappels de produits non-conformes.

*\*La capacité à pouvoir démontrer que toutes les mesures raisonnablement envisageables ont été prises pour éviter l'occurrence d'un incident.*

#### COMMENT PUIS-JE PRÉPARER MON ENTREPRISE À LA CERTIFICATION ?

Il va de soi que les entreprises qui planifient correctement leur projet auront d'autant plus de facilité à le faire aboutir dans les meilleures conditions. Pour parvenir à établir et structurer une démarche de sécurité alimentaire qui puisse être certifiée, il sera indispensable de respecter certaines étapes incontournables.

#### CE QUI SUPPOSE :

- Etablir d'un Système de Management de la Qualité
- Identifier des exigences légales applicables
- Identifier et documenter les risques spécifiquement liés à la sécurité alimentaire et les mesures de maîtrise adéquates (Système HACCP)
- Identifier les BPF/BPH (Bonnes Pratiques de Fabrication/Bonnes Pratiques d'Hygiène) incluant les programmes de lutte contre les nuisibles, de maintenance des équipements et installations, de nettoyage et sanitation des locaux, et toutes exigences ou référentiels spécifiques.
- Mettre en place toute amélioration structurelle nécessaire.

#### LA RISK BASED CERTIFICATION™ – ADAPTÉE À VOS BESOINS SPÉCIFIQUES

Au travers d'audits plus centrés sur vos préoccupations, la Risk Based Certification, méthodologie exclusive de DNV vise à vous apporter plus de valeur ajoutée. Nous commençons par vous demander quels sont vos risques Sécurité Alimentaire les plus significatifs. Sur cette base, nous arrêtons conjointement certains Domaines Prioritaires et adaptons le programme de l'audit pour balayer plus spécifiquement les processus concernés. Ce qui est fondamental pour aider votre entreprise à identifier des axes majeurs de progrès.

En offrant au Top Management, une information structurée et centrée sur la capacité de l'organisation à atteindre les objectifs, nous apportons plus de valeur qu'aucun autre organisme de certification.