



>>> Décembre 2010

Proposition de diagnostic et d'accompagnement à la mise en place de l'IFS BROKER

Conseil et Développement en Industrie Agro-alimentaire...Développer les performances...Diagnostic...Conseil...Développer les compétences...Recrutement...Formation...Développer les performances...Diagnostic...Conseil...Développer les performances...Diagnostic...Conseil...Recrutement...Formation...Développer les performances...Diagnostic...Recrutement...Conseil...Développer les compétences...Recrutement...Formation...les performances...Diagnostic...Conseil...Développer les compétences...Recrutement...Formation...Développer les performances...Diagnostic...Recrutement...Formation...Conseil



SOMMAIRE

1. >>> Le contexte de la mission	3
2. >>> Les objectifs de la mission	3
3. >>> L'expertise CEDIAL en matière d'accompagnement IFS	4
4. >>> Proposition d'intervention	4
4.1 Réalisation d'un diagnostic avec plan d'action formalisé	4
4.2 L'accompagnement dans la mise en place de l'IFS	8

Proposition de diagnostic et d'accompagnement à la mise en place de l'IFS BROKER

1. >>> Le contexte de la mission

Les courtiers / importateurs / agents de négoce jouent un rôle important, car ils influencent la chaîne d'approvisionnement en sélectionnant les fournisseurs. Les partenaires commerciaux attendent des courtiers / importateurs / agents de négoce que leurs exigences produits soient transmises aux fabricants, qu'elles soient comprises et appliquées. C'est pour cela que l'IFS a développé le nouveau référentiel IFS Broker pour les courtiers / importateurs / agents de négoce, afin de vérifier ces processus dans leur mise en œuvre. Partant des expériences des audits de fournisseurs dans la distribution, le nouveau référentiel a été élaboré sur la base de l'IFS Food.

Le nouveau référentiel IFS Broker vérifie si un courtier / importateur / agent de négoce a mis en place des mesures adaptées dans ses processus en matière d'exigences de sécurité des aliments, de qualité auprès de ses fournisseurs et de surveillance, afin que les produits livrés correspondent aux dispositions réglementaires et aux spécifications contractuelles.

Les différents chapitres de l'IFS Broker sont les suivants :

- Responsabilités de la direction,
- Système de management de la qualité,
- Process de service,
- Gestion des ressources,
- Mesures, analyses et améliorations,
- Exigences spécifiques à l'IFS Broker : développement produit, Achats, Emballage, Analyses produits, prestataires logistique.

2. >>> Les objectifs de la mission

Pour mener à bien cette mission, la société CEDIAL vous propose de réaliser les étapes suivantes :

- Réalisation d'un diagnostic IFS Broker sur site afin de voir l'état d'avancement et de positionner l'entreprise sur la base du référentiel,
- Analyse des axes de travail à mettre en place et établissement d'un plan d'action à mettre en œuvre.
- Accompagnement dans la mise en place du plan d'action nécessaire pour atteindre la certification IFS Broker.

3. >>> L'expertise CEDIAL en matière d'accompagnement IFS

Nous menons nos diagnostics et accompagnements IFS sur la base des mêmes fondamentaux que pour l'HACCP à savoir :

- ◊ **Pragmatisme et bon sens : Pas d'usine à gaz ! Mettre ce qu'il faut où il faut...**
- ◊ **Faisabilité et Efficacité des mesures choisies**
- ◊ **Démarche centrée sur l'application opérationnelle et les équipes**

Depuis 1995, avec la première Directive hygiène 93/43, nous menons des missions de diagnostic et d'accompagnement en matière de sécurité alimentaire.

Avec l'arrivée des référentiels de sécurité alimentaire tels que l'IFS et le BRC, nous avons pris le parti d'aborder ces dossiers sous l'aspect du diagnostic, de la formation et de l'accompagnement à la mise en œuvre de la démarche chez nos clients.

Notre expertise dans ce domaine est liée au fait que nous intervenons régulièrement chez nos clients. Nous sommes confrontés quotidiennement à la maîtrise des enjeux de qualité, de service et de coût, auxquels sont astreintes les entreprises, tout en intégrant la dimension humaine des organisations chargées d'atteindre ces objectifs.

Nous accompagnons dans ces démarches des entreprises de toute taille notamment des PME et TPE. De ce fait, nous connaissons et maîtrisons les contraintes de cette taille de structure en termes de moyens financiers et humains mais aussi ses avantages en matière de souplesse et de réactivité.

4. >>> Proposition d'intervention

4.1 Réalisation d'un diagnostic avec plan d'action formalisé

Nous vous proposons de réaliser un diagnostic, c'est à dire de positionner l'organisation Sécurité Alimentaire et Qualité de l'entreprise par rapport au référentiel IFS Broker.

Dans ce cadre, nous parcourons ensemble l'ensemble des items du référentiel et analyserons les éléments mis en place dans l'entreprise.

Nous avons développé un outil de diagnostic qui nous permet d'une part d'évaluer le niveau atteint par le site sur la base de la notation et d'autre part d'identifier le plan d'action à mettre en œuvre avec les différentes personnes concernées par les exigences du référentiel ou tout au moins leur mise en application.

Nous évaluerons en premier la capacité de l'entreprise à se positionner favorablement sur les exigences des KO de l'IFS Broker, à savoir les points suivants :

1	1.2.3 KO La direction doit s'assurer que les employés sont conscients de leurs responsabilités et que des mécanismes sont en place pour en vérifier l'effectivité
2	2.1.1 La base du système de maîtrise de la sécurité des aliments de la société doit être un système de gestion des risques, soit un système HACCP systématique, exhaustif et précis basé sur les principes du codex alimentarius. En plus de ces principes, toutes les exigences légales des pays de production et de commercialisation des produits doivent être prises en compte. Le système de gestion des risques doit être mis en place au niveau du site concerné. a) un diagramme décrivant toutes les étapes des transactions de l'activité de négoce b) Une description des risques c) Les mesures prises pour maîtriser les risques identifiés d) Les étapes de a) à c) doivent être documentées Le système de gestion des risques doit être régulièrement vérifié et si nécessaire, mis à jour Le système de gestion des risques doit prendre en compte les OGM et les allergènes Le système de gestion des risques doit être réalisé par des personnes compétentes dans les process et les produits concernés. Si les connaissances ne sont pas appropriées, des formations doivent être mises en place assigné.
3	4.2.2 KO Les spécifications clients doivent être respectées
4	4.3.1 KO Un système de traçabilité doit être en place. Ce système, basé sur l'étiquetage des marchandises, doit permettre l'identification des lots de produits et leur relation avec chaque fabricant ainsi qu'avec les clients livrés les emballages en contact direct avec les aliments, les emballages destinés à ou prévu pour être en contact direct avec les aliments. Le système de traçabilité doit intégrer tous les enregistrements importants de production et de distribution.
5	5.1.1 Des audits internes doivent être effectués selon un plan déterminé. Leur périmètre et leur fréquence doivent être déterminés par une analyse des dangers. Les audits internes doivent être réalisés au moins une fois par an dans tous les services de la société.
6	5.4.2 KO Il doit exister une procédure efficace pour le retrait et le rappel des produits, assurant que les clients concernés sont informés dès que possible. Cette procédure doit inclure une définition claire des responsabilités.
7	5.5.1 KO Une procédure doit être en place pour la gestion de tous les produits finis non conformes. l'évaluation des risques l'identification (par exemple l'étiquetage) la décision sur le devenir par ex libération, recyclage/retraitement, blocage, quarantaine, rejet/destruction
8	5.6.2 KO Les actions correctives doivent être clairement formulées, enregistrées et mises en place, dès que possible, pour prévenir la réapparition des non conformités. Les responsabilités et les délais de réalisation doivent être clairement définis. Les enregistrements doivent être gardés en lieu sûr et être facilement accessibles.
9	6.4.2 KO Dans le cas où des analyses spécifiques sont demandées par le client, un plan de contrôle doit être mis en place et réalisé selon les exigences requises. Les résultats d'analyses doivent être disponibles sur le site. Les analyses importantes pour la sécurité des produits doivent être effectuées par un laboratoire accrédité (ISO 17025). Si les analyses sont réalisées par un laboratoire interne ou non accrédité, les résultats doivent être régulièrement vérifiés par un laboratoire accrédité

Sur la base du référentiel IFS, nous noterons chacun des items selon la méthodologie pour pouvoir positionner l'entreprise par rapport aux objectifs à atteindre pour obtenir la certification IFS Broker (75% des items au minimum).

A l'issue du diagnostic, l'entreprise pourra avoir une idée de son positionnement sur la base du référentiel et surtout du **plan d'action à mettre en œuvre** ainsi que d'un planning prévisionnel pour le faire en phase avec un délai de certification (voir exemple de plan d'action ci-dessous).

Durée : 3 jours

Exemple du document de travail remis à l'issu du diagnostic :

Actualiser la notation	NC majeure	Niveau de difficultés	Notation	Plan d'action	difficulté technicité	Investissement ??	Niveau Investissement	Urgence / délais	Qui ?	Temps
1 Responsabilités de la direction										
1.1 Politique et principes généraux de l'entreprise										
1.1.1 La direction doit concevoir et mettre en place une politique d'entreprise. Cette politique prend en compte, au minimum : l'écoute client les responsabilités en matière d'environnement les responsabilités en matière d'éthique et du personnel les caractéristiques du produit (incluant : la sécurité du produit, la qualité, la légalité, le process et les cahiers des charges) la politique d'entreprise doit être communiquée à l'ensemble des employés										
1.1.2 La société doit assurer que toutes les informations appropriées sont bien communiquées au personnel concerné dans les délais prévus										
1.1.3 La société doit désigner une personne responsable de la communication externe (gestion de crise, interface, avec les autorités et communication avec les médias)										
1.2 Organisation de l'entreprise										
1.2.1 Un organigramme présentant la structure de la société doit exister										
1.2.2 Les compétences et les responsabilités, ainsi que les délégations de responsabilités, doivent être clairement établies										
1.2.3 KO La direction doit s'assurer que les employés sont conscients de leurs responsabilités et que des mécanismes sont en place pour en vérifier l'effectivité										
1.2.4 La société doit disposer d'un système de veille pertinent relatif à la législation sur la sécurité des aliments ou des produits non alimentaires, aux développements scientifiques et techniques et aux guides de bonnes pratiques du secteur										
1.3 Revue de direction										
1.4.1 La direction doit garantir que le système de management de la qualité est revu à intervalles déterminés										
1.4.2 Cette revue doit inclure des mesures de maîtrise du système de management de la qualité et qui permettent un processus d'amélioration continue										
2. Système de management de la qualité										
2.1 Gestion du risque/HACCP										
2.1.1 Le système HACCP										
2.1.1 La base du système de maîtrise de la sécurité des aliments de la société doit être un système de gestion des risques, soit un système HACCP systématique, exhaustif et précis basé sur les principes du codex alimentarius. En plus de ces principes, toutes les exigences légales des pays de production et de commercialisation des produits doivent être prises en compte. Le système de gestion des risques doit être mis en place au niveau du site concerné.										
a) un diagramme décrivant toutes les étapes des transactions de l'activité de négoce										
b) Une description des risques										
c) Les mesures prises pour maîtriser les risques identifiés										
d) Les étapes de a) à c) doivent être documentées										
Le système de gestion des risques doit être régulièrement vérifié et si nécessaire, mis à jour										
Le système de gestion des risques doit prendre en compte les OGM et les allergènes										
Le système de gestion des risques doit être réalisé par des personnes compétentes dans le process et les produits concernés. Si les connaissances ne sont pas appropriées, des formations doivent être mises en place assigné.										
2.2 Exigences sur la documentation										
2.2.1 Le système qualité pour l'assurance qualité et la sécurité des aliments/des produits doit être documenté et mis en place, il doit être gardé en un seul endroit										
2.2.2 Une procédure formalisée doit exister pour décrire les modalités de maîtrise des documents et de leurs modifications										
2.2.3 Tous les documents doivent être lisibles non ambigus et clairs. Ils doivent être disponibles à tout moment pour le personnel concerné										
2.3 Conservation des enregistrements										
2.3.1 Tous les enregistrements importants, nécessaires pour les caractéristiques du produit, doivent être complets, détaillés et mis à jour. Ils doivent également être disponibles sur demande										
ne sont pas spécifiées, les enregistrements doivent être conservés pendant toute la durée de vie du produit, afin de rendre possible toute vérification. Pour les produits ayant une durée de vie très courte ou sans durée de vie, la conservation des enregistrements doit être basée sur une analyse des risques.										
2.3.2 Les enregistrements doivent être lisibles et authentiques. Ils doivent être gérés de manière à empêcher toute modification ultérieure des données.										
2.3.3 Tous les enregistrements doivent être conservés conformément aux obligations légales. Si celles-ci ne sont pas spécifiées, les enregistrements doivent être conservés pendant toute la durée de vie du produit, afin de rendre possible toute vérification. Pour les produits ayant une durée de vie très courte ou sans durée de vie, la conservation des enregistrements doit être basée sur une analyse des dangers										
3. Gestion des ressources										
3.1 Gestion des ressources humaines										
3.1.1 Tout le personnel effectuant des tâches affectant la sécurité, la légalité et la qualité du produit doit avoir les compétences requises à travers ses études, son expérience professionnelle et ou sa formation										
3.2 Formation										
3.3 La société doit établir des programmes de formation documentée sur la base des caractéristiques du produit et des besoins en formation des employés. La société doit être capable de fournir une vue d'ensemble des formations nécessaires										
4 Process de service										
4.1 Revue de contrat										
4.1.1 Toutes les exigences clients concernant les produits, le système de management de la qualité et leur livraison doivent avoir été définies et comprises avant qu'un contrat de fourniture écrit soit conclu. La société doit vérifier si tous les aspects des exigences du client sont satisfaits.										
4.1.2 La façon dont les modifications des accords contractuels existants ont été validées et communiquées doit faire l'objet d'un enregistrement										
4.1.3 Il doit être vérifié que les exigences qualité spécifiques des clients soient bien communiquées aux fournisseurs et au premier intermédiaire										
4.2 Les spécifications produit										

Nous pourrons adapter ce document en fonction de vos besoins.

L'objectif du diagnostic sera de mettre en évidence les axes de travail à mettre en place dont nous pouvons d'ores et déjà identifier quelques grands thèmes relatifs aux items de l'IFS Broker:

1. Responsabilités de la direction : politique qualité, objectifs qualité, gestion de crise, organigramme et définitions de fonction avec notion de responsabilités, revue de direction.
2. Mise en place de la gestion des compétences pour la maîtrise de la sécurité alimentaire en opérationnel à travers les fonctions et les responsabilités du personnel.
3. Mise en place du référentiel IFS : affiner la démarche pour répondre aux exigences de l'IFS et surtout aux exigences des KO.
4. Mise en place ou à niveau de la gestion du risque/HACCP en phase avec les exigences du référentiel IFS (KO).
5. Process de service : revue de contrat, accord client formalisé et respecté, spécifications produits définies et respectées (KO), procédure d'approbation et de modification des spécifications, traçabilité (KO).
6. Mesures, analyses et améliorations : audits internes (KO), blocage et libération produits, gestion des réclamations des autorités et des clients, gestion des incidents, retraits et rappels produits (KO), gestion des produits non conformes (KO, procédure, responsabilités), actions correctives (procédure, KO).
7. Exigences spécifiques à l'IFS Broker : développement produit, achats, emballage, analyses produits (KO) et prestataires logistique.

Le diagnostic permettra d'affiner le contenu de ces axes de travail.

A l'issue de cette mission, l'entreprise aura donc une idée précise du plan d'action à mettre en œuvre dans l'objectif de répondre aux exigences du référentiel IFS.

4.2 L'accompagnement dans la mise en place de l'IFS

A l'issue du diagnostic, le contenu opérationnel de l'accompagnement vous sera détaillé en termes d'actions et de planification.

Le contenu opérationnel de l'accompagnement sera ajusté en fonction :

- du positionnement de votre entreprise suite au diagnostic,
- de votre capacité de mise à disposition de personnes chargées de faire avancer le dossier entre deux journées de mission,
- de la capacité des personnes chargées du dossier en termes de temps de travail.

Durée : A estimer en fonction du degré d'accompagnement souhaité et du résultat du diagnostic (environ 15 jours)