

international
featured
standards®



IFS

Les référentiels IFS : pour la qualité et la sécurité des aliments/produits

The background of this section is a blurred image of a modern, brightly lit interior space, possibly a supermarket or a food processing facility. Overlaid on this background are three large, dark blue hexagons arranged in a triangular pattern, similar to the IFS logo. The text is centered within the top hexagon.



Les objectifs de l'IFS

- Un référentiel commun de qualité et de sécurité des aliments, avec un système d'évaluation uniforme
- Réduction du nombre d'audits par an (un audit réalisé par an, par un auditeur qualifié IFS) -> diminution des coûts et du temps
- Organismes de certification accrédités et auditeurs compétents
- Application renforcée de la législation alimentaire (par ex traçabilité, allergènes, etc.)
- Référentiel maîtrisé
- Reconnu par la GFSI



L'approche stratégique de l'IFS

- L'IFS développe les référentiels avec toutes les parties prenantes
- Les référentiels IFS couvrent la sécurité et la qualité
- Les exigences des référentiels IFS sont basées sur les risques
- A terme, l'IFS fournira des solutions pour toute la chaîne de production



Les propriétaires du référentiel IFS: IFS Management GmbH



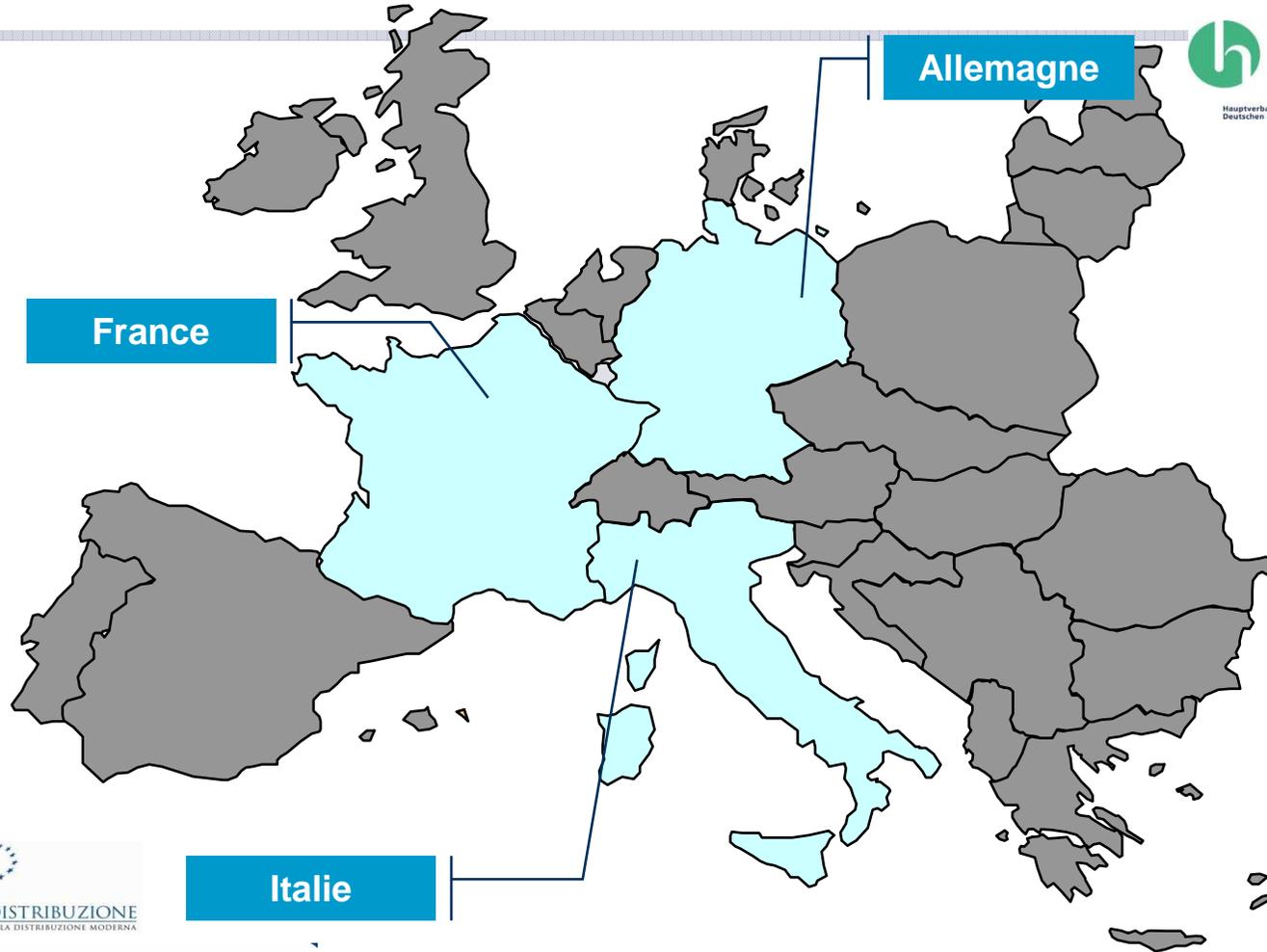
France



Italie



Allemagne





Qui sommes nous?

- **Board IFS**

Responsable du développement stratégique et financier de l'IFS

- Président : Hervé Gomichon, Directeur Qualité, Groupe Carrefour et membre du Board GFSI
- Vice-président : Jürgen Matern, Vice Président METRO et Vice Président du Board GFSI

- **Groupes de travail IFS (nationaux et internationaux)**

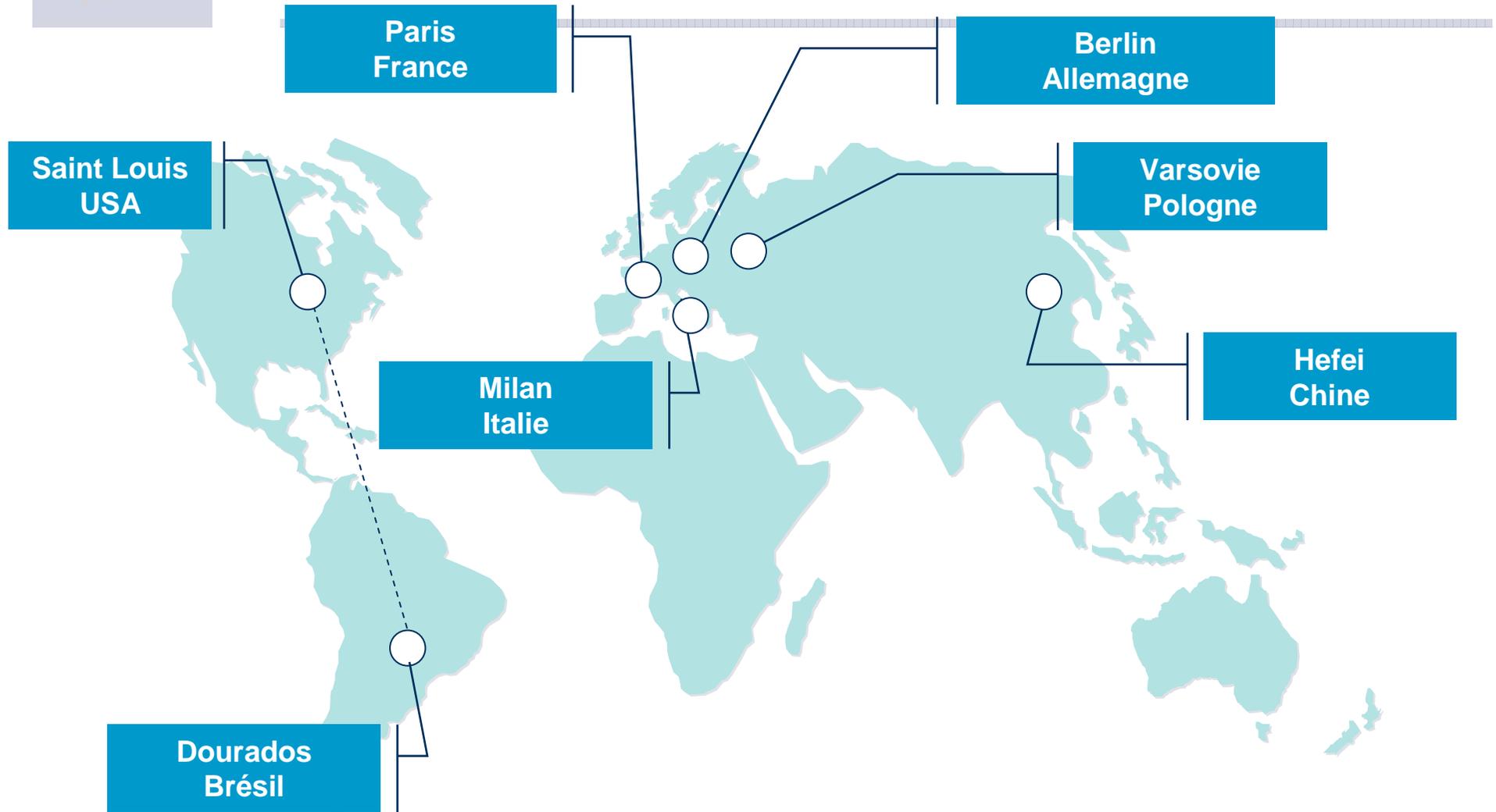
Responsable des développements de référentiels IFS, des compétences auditeurs et de la qualité des audits

- **Structure permanente IFS**

Responsable de la gestion opérationnelle des référentiels IFS, interfaces avec les utilisateurs

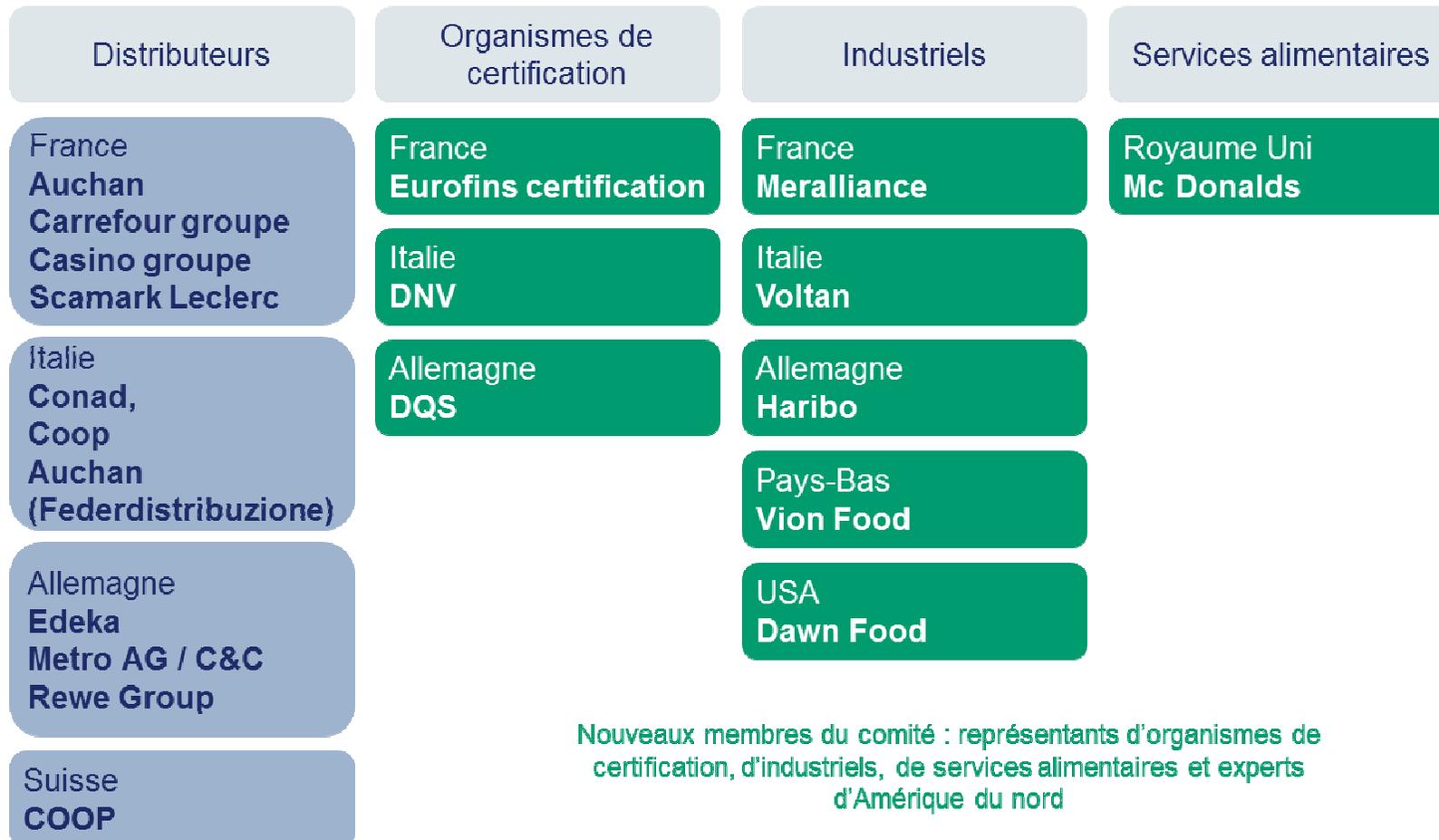


Les bureaux IFS





Organisation : Comité Technique international IFS



Nouveaux membres du comité : représentants d'organismes de certification, d'industriels, de services alimentaires et experts d'Amérique du nord



Les enseignes et industriels qui reconnaissent aujourd'hui l'IFS





L'IFS en chiffres (au niveau international)



67 organismes de certification

plus de **1.000** auditeurs qualifiés IFS

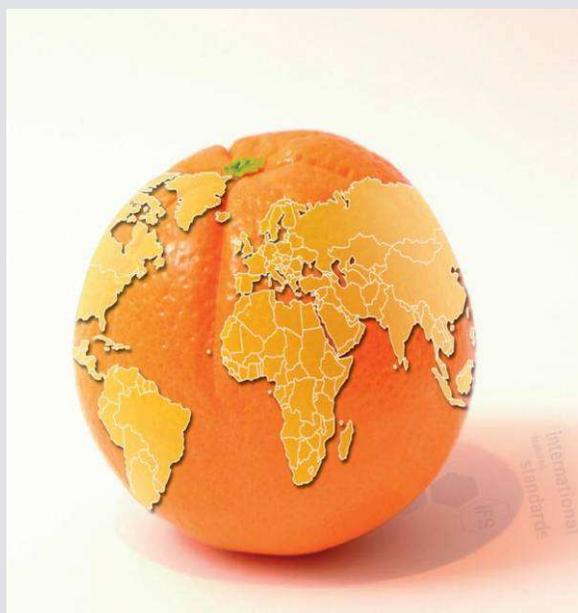
→ plus de **13.000** entreprises certifiées

→ **800** utilisateurs enregistrés dans le portail IFS



Les référentiels IFS

Chiffres actuels

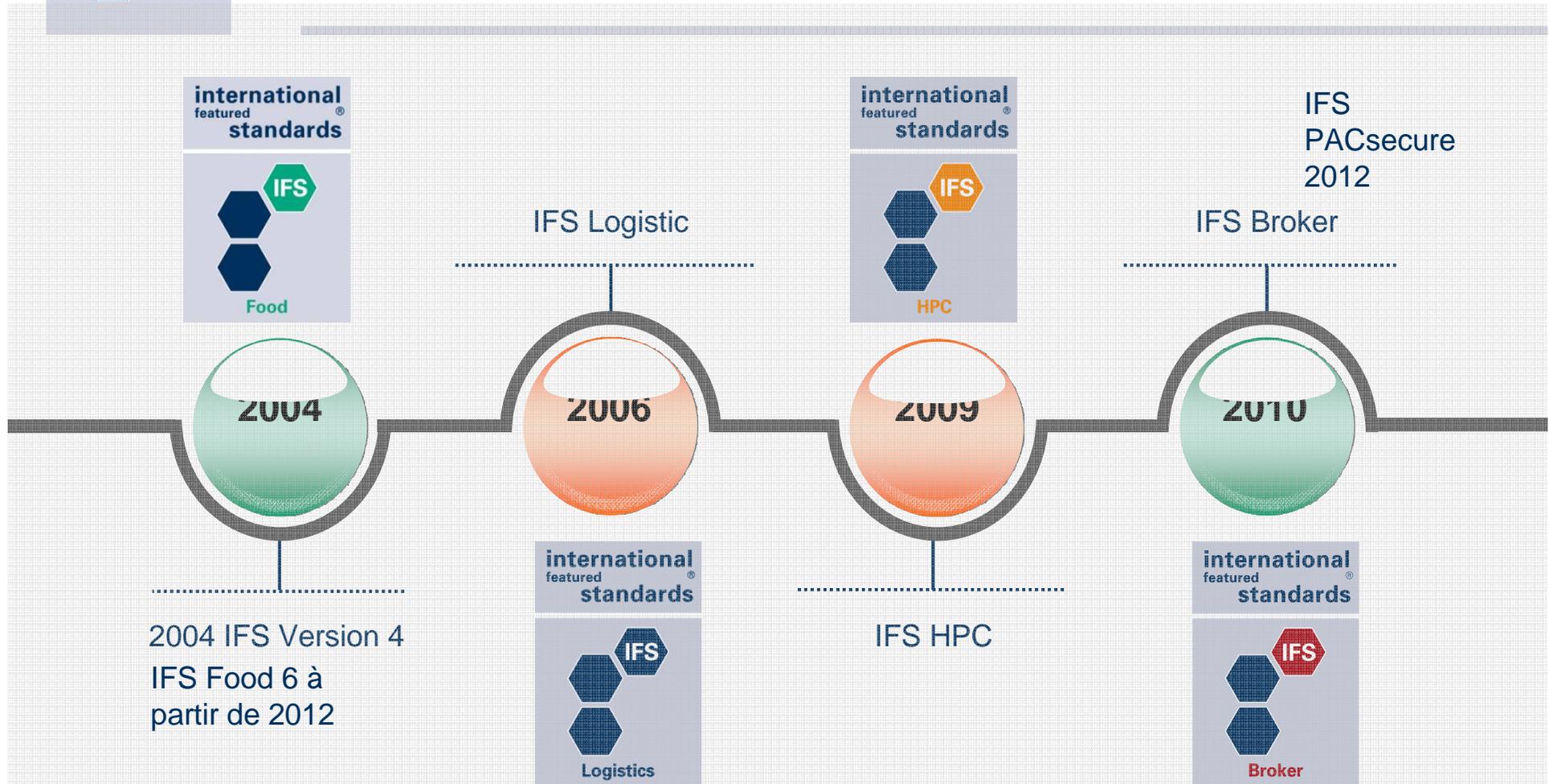


*Né en Europe,
Utilisé et développé mondialement*

référentiels	2010	01-10/10	01-10/11	Croissance
Food	10610	8837	9495	+7,4%
Logistique	635	537	642	+20,2%
Broker	138	111	213	+91,9%
C&C	170	124	146	+17,75%
DPH	0	0	23	----
Total	11553	9609	10519	+9,5%



Les différents référentiels IFS





Les référentiels IFS I

- **IFS Food 6** Usines, transformation de produits alimentaires ou conditionnement de produits nus
- **IFS HPC 1** Usines, transformation de produits de droguerie, de parfumerie et d'hygiène ou conditionnement de produits nus
- **IFS Cash & Carry** Cash & Carry et/ou grossistes, qui vendent leurs propres produits conditionnés et nus



Les référentiels IFS II

- **IFS PACsecure 1** Usines, fabrication de matériaux d’emballages alimentaires et non alimentaires
- **IFS Logistique 2** Entreprises ou fournisseurs de services qui s’occupent des activités de logistique des produits conditionnés (transport, stockage, distribution)
- **IFS Broker 1** Entreprises qui achètent des produits, mais qui ne les “voient” pas ; ces produits sont livrés directement au client.



Nouvelle structure du site Internet IFS

The screenshot shows the IFS website's navigation menu and a news section. The navigation menu includes links for Home, Plan du site, Shop/Carte, FAQ, and Nouvelles, along with a search bar (Rechercher), a login button (Login), and a language change button (Changer la langue). Below the navigation menu, there are four main categories: Industriels / Prestataires de services, Distributeurs, Organismes de certification IFS, and Consultants. The news section features a background image of a shopping cart filled with fresh produce in a supermarket aisle. The main headline reads "IFS Food, version 6 : maintenant disponible en français". Below this, there is a sub-headline "Téléchargement gratuit des référentiels IFS" which is circled in red. Other news items include "Comparaison IFS Food v5 vs v6" and "IFS Logistics, 2: publication en avril".

international
featured
standards®

Home Plan du site Shop/Carte FAQ Nouvelles Rechercher Login Changer la langue

Industriels / Prestataires de services Distributeurs Organismes de certification IFS Consultants

IFS Food, version 6 : maintenant disponible en français

Téléchargement gratuit des référentiels IFS

Comparaison IFS Food v5 vs v6

IFS Logistics, 2: publication en avril

IFS Food, version 6 : maintenant disponible en français

Après une année de révision, la nouvelle version mise à jour du référentiel IFS Food est maintenant disponible. Les changements majeurs du nouveau référentiel sont également disponibles. Téléchargez ces documents sous "Référentiels IFS".



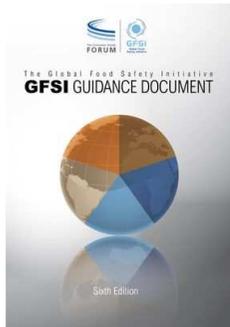
Les documents IFS “officiels” en ligne, gratuits

- Les différents référentiels
- Le “Guidelines“ IFS Food version 6 (comparatif versions 5 et 6, questions types, références croisées avec la réglementation européenne et nord-américaine)
- Le “Guidelines“ IFS Food defense
- Présentation Powerpoint indiquant les principales nouveautés de l'IFS Food version 6

international
featured
standards®



Global Food Safety Initiative



- La GFSI a été fondée en 2000 par le CIES
CIES - International Committee of the food retail chains
- La GFSI compare les critères de sécurité des aliments (par rapport au GFSI Guidance Document version 6) et reconnaît les référentiels internationaux relatifs à la sécurité des aliments



BRC GLOBAL STANDARDS 
THE WORLDWIDE STANDARDS OF CHOICE

Food Safety System
Certification 22000 

 SQF
INSTITUTE

- **Le référentiel IFS Food est reconnu par la GFSI depuis 2003**



IFS Food – Comparaison avec ISO 22000 et ISO TS 22001 (“PAS 220”)

- Uniquement comparable si ISO 22000 (management) est associée à l’ISO TS 22002-1 (BPF et BPH) ainsi qu’à l’ISO TS 22003 (compétences auditeurs et protocole d’audit)
- **Principales différences :**

IFS Food version 5	ISO 22000 / ISO TS 22002-1 et ISO TS 22003
Sécurité alimentaire et qualité (R&D, écoute client, contrôles quantitatifs, etc.)	Sécurité alimentaire
En plus de pré-requis en matière d’expérience et de formation, tous les auditeurs sont sélectionnés par un examen indépendant	Les auditeurs sont sélectionnés par l’OC
Base de données contenant tous les rapports d’audits	Chaque OC dispose, ou non, de sa propre base de données
Integrity Program : dispositif de surveillance des OC	-



Les bénéfices apportés par l'IFS

Résultats étude IFS 2009 – Université de Rostock

Les entreprises certifiées IFS ont identifié une réduction significative dans les domaines suivants („White Paper“ disponible):

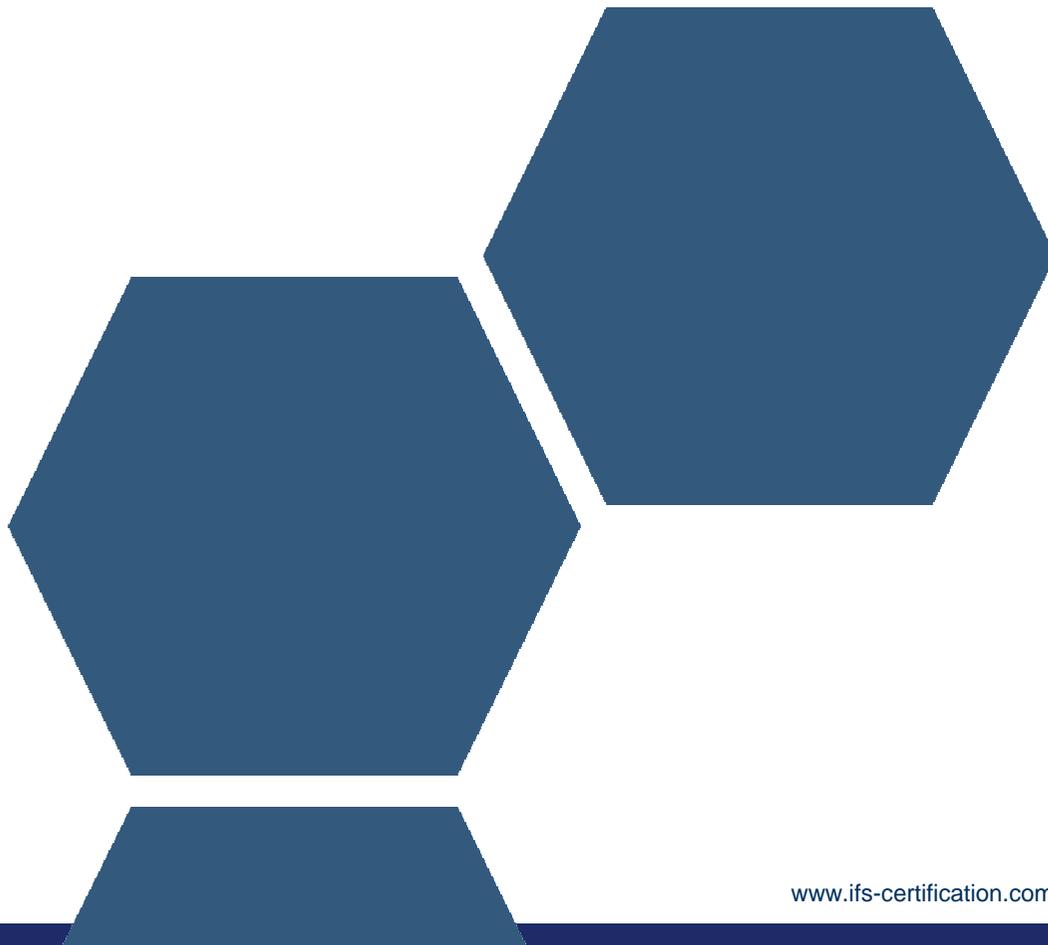
- Rappels 17%
- Réclamations 27%
- Problèmes liés à la réglementation 51%
- Taux d'erreur 40%

En Europe, certaines administrations considèrent les résultats d'un audit IFS et diminuent ainsi la fréquence de leurs contrôles au niveau des entreprises agroalimentaires



IFS Food version 6

Nouveautés par rapport à la version 5





Les principaux objectifs du processus de révision de l'IFS Food version 5

- ⬡ Intégrer toutes les notes de doctrines
- ⬡ Supprimer les redondances
- ⬡ Améliorer la formulation des exigences
- ⬡ Etre conforme au nouveau GFSI Guidance Document version 6
- ⬡ Améliorer les règles de détermination des durées d'audits
- ⬡ Mieux valoriser les entreprises performantes (actuellement : plus de 80% des entreprises sont certifiées en niveau supérieur)

L'IFS Food version 6 a été publiée en janvier 2012 et est applicable depuis le 1^{er} juillet 2012.



Nouveautés dans l'IFS Food version 6

Structure





Nouveautés de l'IFS Food version 6

Protocole d'audit

Audit d'extension

- ⬡ Supplémentaire, entre deux audits de certification
- ⬡ En cas de nouveaux process et/ou de nouveaux produits
- ⬡ S'applique aux produits saisonniers

▶ Implique une mise à jour du rapport d'audit et du certificat IFS



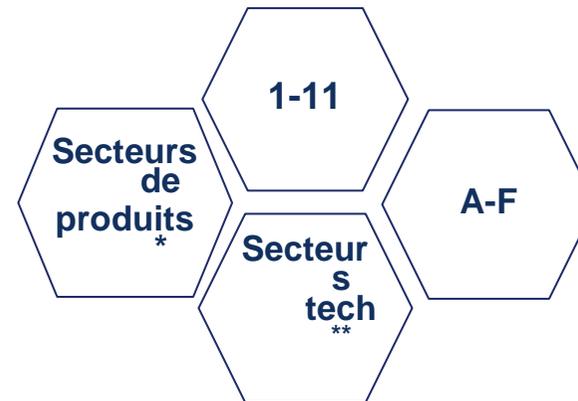
Nouveautés de l'IFS Food version 6

Protocole d'audit

Secteurs produits et technologiques

• **Secteurs de produits (1-11):** viandes, poissons, œufs, produits laitiers, fruits et légumes, produits céréaliers, produits combinés, boissons, huiles et graisses, produits déshydratés, aliments pour animaux.

** **Secteurs technologiques (A-F, liés aux risques des procédés)** : par exemple stérilisation, pasteurisation, fermentation, surgélation, procédé en salle blanche, découpe, etc.





Nouveautés de l'IFS Food version 6 Protocole d'audit

Inclusion possible des produits de négoce

Les produits de négoce sont autorisés dans le périmètre d'audit, sous conditions :

- les fournisseurs de ces produits doivent être certifiés IFS
- 3 exigences additionnelles doivent être auditées dans la check-list (4.4.2.1 à 4.4.2.3)
- l'activité de négoce détaillée doit être précisée sur le certificat et dans le rapport



Nouveautés de l'IFS Food version 6 Protocole d'audit

Audit des entreprises multi-sites ayant un siège social

- ⬡ Audit du siège social avant les sites de fabrication
- ⬡ Audit individuel de chaque site de fabrication
- ⬡ Report des constats d'audits du siège social dans chaque rapport d'audit des sites de fabrication
- ⬡ Rapport et certificat individuels pour chaque site



Nouveautés de l'IFS Food version 6

Protocole d'audit

Détermination des durées d'audit

- ⬡ Mise en place d'un outil de calcul systématique
 - Sur la base du nombre de secteurs de produits, de secteurs technologiques et d'employés
 - Utilisation obligatoire par les organismes de certification
 - [Disponible sur le site Internet IFS](#)



Nouveautés de l'IFS Food version 6 Protocole d'audit / notation des exigences

Résultat	Explication	Points
A	Conformité totale	20
B	Conformité presque totale	15
C	Faible proportion de l'exigence respectée	5
D	Exigence non respectée	- 20

Modification du nombre de points attribués pour une évaluation "D"

→ Laisse plus de place à l'amélioration continue

Exemples de résultats d'audits Rapport d'audit avec :	Note actuelle	Note avec une notation de - 20 pts pour le D	Remarques
1 D, 4 C, 26 B, 14 N/A et 205 A	95.55 %	95.13 %	Maintien niveau supérieur
1 D, 8 C, 14 B, 8 N/A et 219 A	95.66 %	95.24 %	Maintien niveau supérieur
2 D, 9 C, 7 B, 15 N/A et 217 A	95.74 %	94.89 %	Passage en niveau de base
2 D, 9 C, 8 B, 18 N/A et 213 A	95.37 %	94.50 %	Passage en niveau de base
5 D, 5 C, 5 B, 39 N/A et 196 A	95.85 %	93.48 %	Passage en niveau de base
5 D, 5 C, 12 B, 13 N/A et 215 A	95.04 %	92.93 %	Passage en niveau de base



Nouveautés de l'IFS Food version 6

Protocole d'audit

Les 10 exigences KO

1.2.4	Responsabilités de la direction
2.2.3.8.1	Système de surveillance de chaque CCP
3.2.1.2	Hygiène du personnel
4.2.1.2	Spécifications des matières premières
4.2.2.1	Conformité des recettes
4.12.1	Gestion des corps étrangers
4.18.1	Système de traçabilité
5.1.1	Audits internes
5.9.2	Procédure pour rappel et retrait
5.11.2	Actions correctives



Nouveautés de l'IFS Food version 6

Protocole d'audit

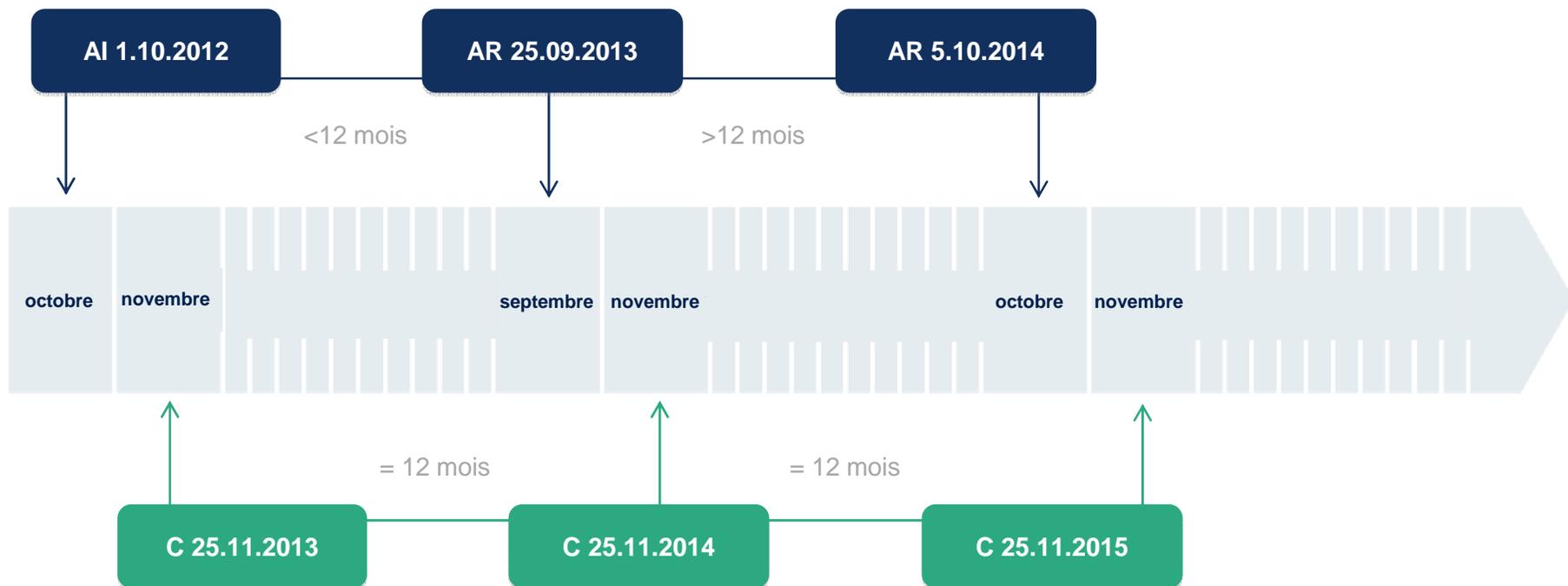
Cycle de certification

- ⬡ Dates de validité du certificat identiques chaque année
 - Plus de flexibilité
 - Programmation des audits en avance

- ⬡ Audit de renouvellement : programmé au plus tôt 8 semaines avant et au plus tard 2 semaines après la date d'audit anniversaire



Nouveautés de l'IFS Food version 6 Protocole d'audit





Nouveautés dans la **check-list** d'audit IFS Food 6

- ⬡ **Nouvelle structure de la check list**, avec une approche plus logique de l'audit
- ⬡ Exigences **plus orientées sur l'efficacité** que sur la documentation
- ⬡ Maintien des **10 exigences KO** (thématiques identiques)
- ⬡ **Création d'exigences additionnelles** liées à la qualité des produits (conformité au cahier des charges et aux exigences des clients)
- ⬡ Chapitre 6 "food defense" **maintenant obligatoire**



Check-list d'audit

Chapitre 2 : système de management de la qualité et de la sécurité des aliments

Résumé des principaux changements :

Extension d'application des exigences à la sécurité des aliments et à la qualité

Exigences plus précises sur les CP

Mise à jour avec les exigences de la GFSI et de l'ISO 22000



Check-list d'audit

Chapitre 3 : gestion des ressources

Résumé des principaux changements :

- Nouvelle formulation pour l'exigence sur les maladies infectieuses
- Formation et instruction
- Gestion des aliments apportés sur le lieu de travail



Check-list d'audit

Chapitre 4 : procédé de fabrication

Plus d'exigences sur la conformité des produits

Résumé des principaux changements :

Nouvelles exigences liées à la qualité et à la conformité des produits (conformité aux spécifications, R&D, étiquetage, matières premières, etc.)

Nouveau chapitre dédié aux produits de négoce

Ajout d'exigences pour les sous-traitants



Check-list d'audit

Chapitre 5

Chapitre 5 : Mesures, analyses et améliorations

Résumé des principaux changements :

Nouvelle fréquence pour les audits internes

Exigences supplémentaires sur la validation des procédés

Augmentation du nombre d'exigence sur le contrôle quantitatif

Analyses des produits : nouvelle exigence sur le plan de contrôle

Gestion de crise : demande d'un contact disponible en permanence



Check-list d'audit

Chapitre 6

Chapitre 6 : Food defense

Résumé des principaux changements :

Caractère obligatoire

Exigences quasiment similaires à celles des notes de doctrine, Juillet 2008

Publication de guidelines, basées sur une évaluation des risques et sur la législation applicable aux pays de destination.



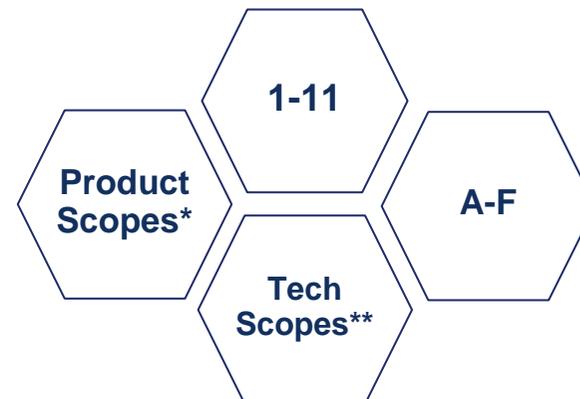
Nouveautés dans la **partie 3** de l'IFS Food 6

Exigences pour les compétences des auditeurs

Les auditeurs doivent être qualifiés à la fois pour les secteurs de produits et les secteurs technologiques

Augmentation du niveau d'expertise des auditeurs sur les produits et les procédés

- * Secteurs de produits (1-11): viandes, poissons, oeufs, produits laitiers, fruits et légumes, produits céréaliers, produits combinés, boissons, huiles et graisses, produits déshydratés, aliments pour animaux.
- ** Secteurs technologiques (A-F, liés aux risques des process) : par exemple stérilisation, pasteurisation, fermentation, surgélation, process en salle blanche, découpe.





Nouveautés dans la **partie 3** de l'IFS Food 6

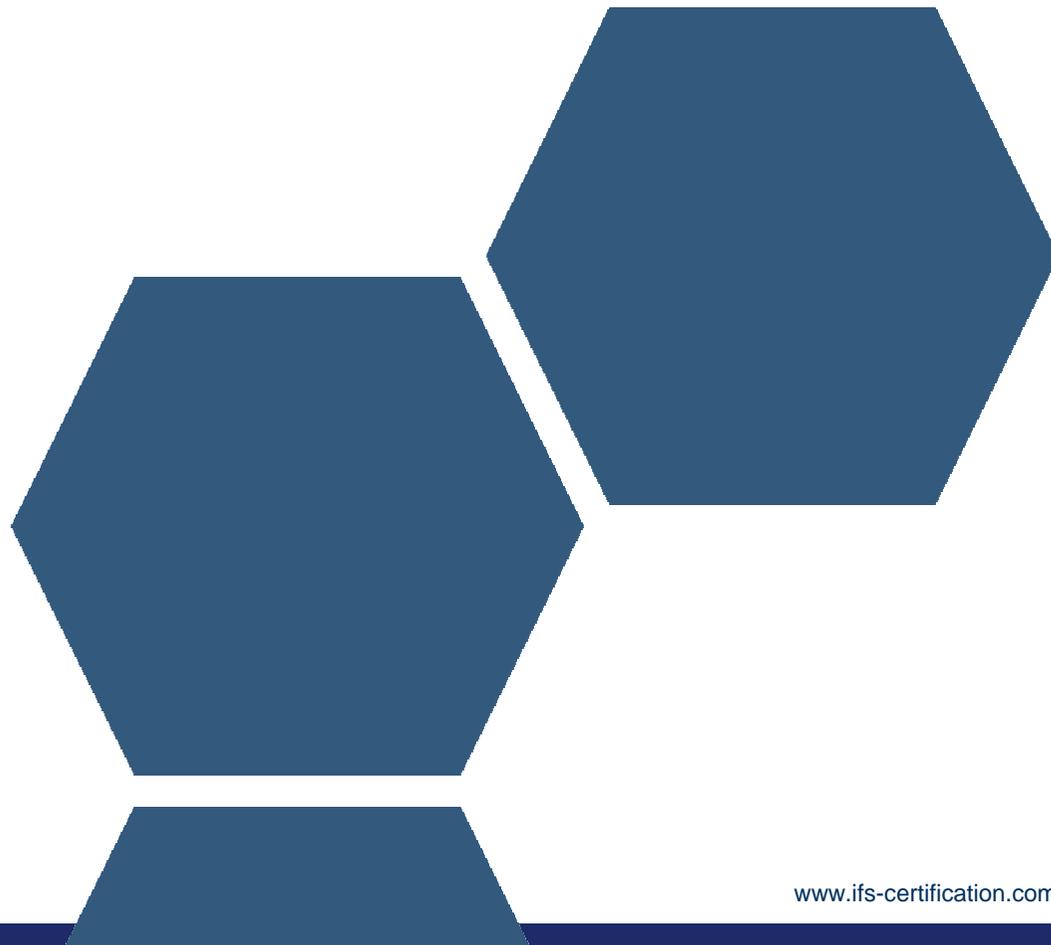
Exigences pour la re-qualification des auditeurs

- ⬡ Qualification en tant qu'auditeur IFS pendant 2 ans
- ⬡ Après 2 ans, participation à une formation de “calibration” obligatoire de 2 jours
- ⬡ Rappel : examens écrit et oral pour la qualification initiale

▶ Suppression du réexamen écrit

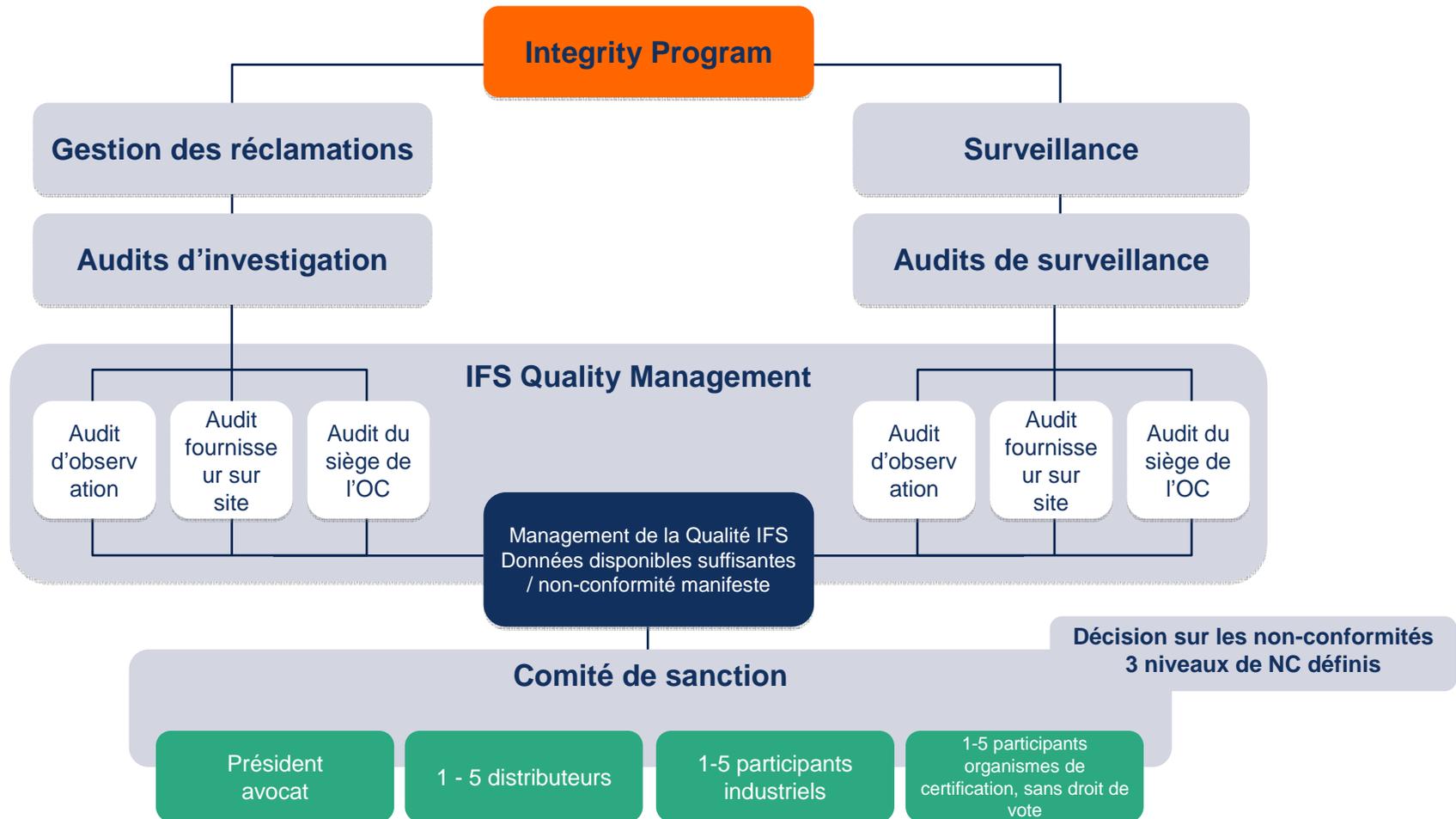


Les différents outils et services





Nouveautés dans l'IFS Food 6 Integrity Program : Organisation





Comment notifier une non-conformité?

Via le formulaire en ligne sur le portail

Recherche de fournisseurs

Bienvenue dans la rubrique dédiée aux distributeurs. Vous avez accès aux audits effectués chez tous les fournisseurs listés dans la base de données. Vous pouvez faire votre sélection selon plusieurs critères. Vous avez également accès à la rubrique Actualités et à la rubrique Mes audits.



Formulaire réclamation IFS

réclamant

Nom de l'entreprise *:	<input type="text" value="FCD Fédération du Commerce et de la Distribution"/>
Adresse de l'entreprise *:	<input type="text" value="12, rue Euler"/>
Code Postal/ Ville :	<input type="text" value="75008"/> / <input type="text" value="Paris"/>
Pays :	<input type="text" value="France"/>
Adresse email *:	<input type="text" value="lemaitre@fecd.eu"/>
Téléphone :	<input type="text" value="01 444 399 16"/>

Plainte concernant	<input type="text" value="Veuillez choisir!"/> <input type="text" value="Veuillez choisir!"/> <input type="text" value="Fournisseur"/> <input type="text" value="Organismes de certification"/> <input type="text" value="autres"/>
--------------------	---

Bienvenue

Mme Monnet-Lemaitre

Rechercher

- [Rechercher](#)
- Catégories de produit
- Organismes de certification

Mes audits

- Liste des accès
- Mes favoris
- Audits à venir
- Options

Gestion du site

- Gestion des comptes d'accès
- Changer de mot de passe
- Travail sur les données principales

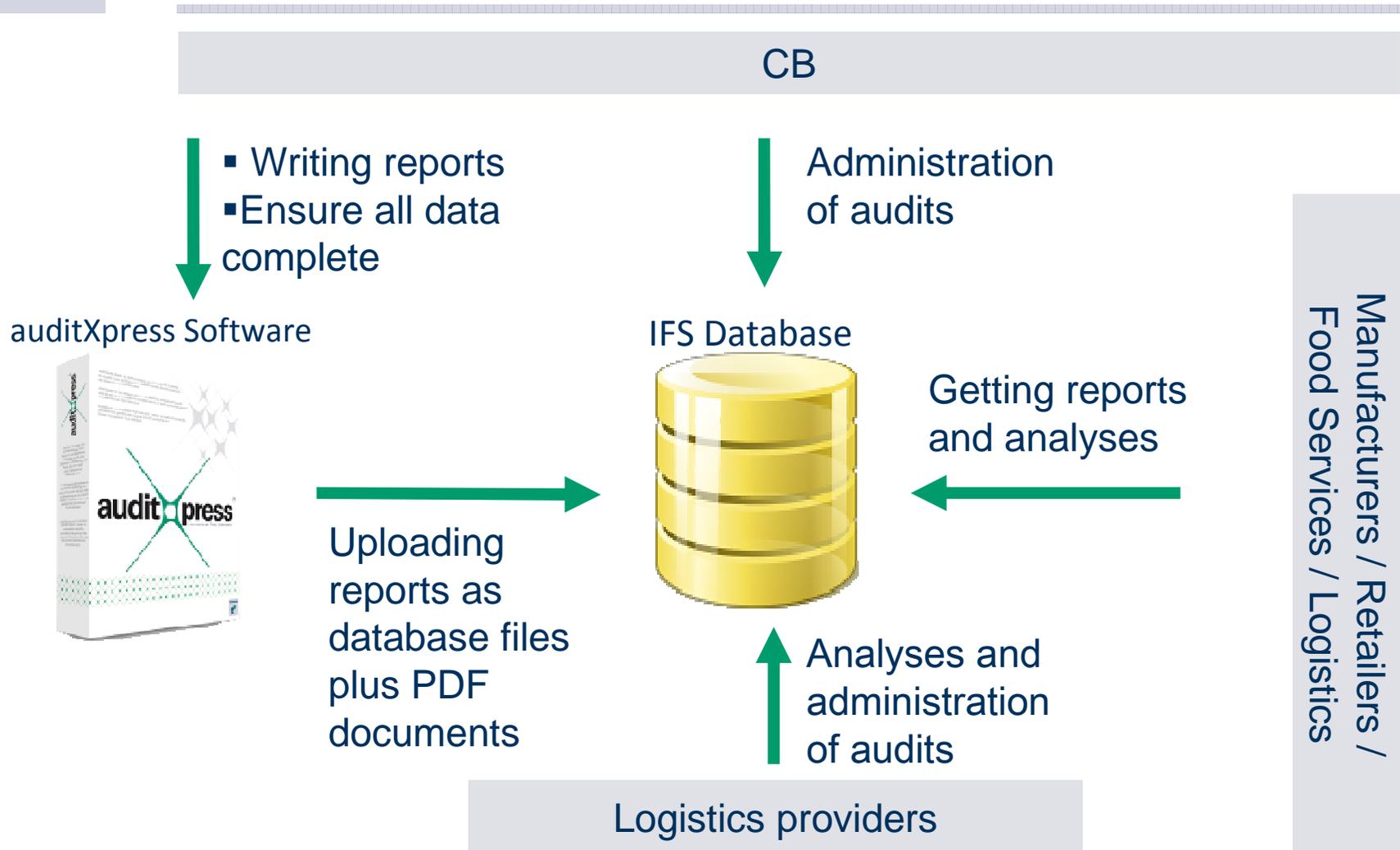
réclamation

-

...ou en contactant
directement les
bureaux IFS



Fonctionnement de la base de données IFS





Services IFS - www.ifs-certification.com



Detail-screen suppliers data

COID: 9606

COOPERATIVA AGROBIOLOGICA ALCE NERO a r.l.

Strada delle Valli 21
61030 Isola del Piano (PU) IT

Telephone: +39 0721 720221

Fax: +39 0721 720209

IFS representative:

Ms. Bellini Daniela

E-mail: d.bellini@montebellobio.it

Diary

Date	Certification body	Comment
There is no date of audit for this period.		

Certificates of the chosen supplier:

	Standard	Type of audit	Category	Date of audit/ Audit valid til	Date of issue the certificate/ Certificate valid until
1.	IFS Food 5		☑ Bakery and baked products	24.11.2010/ 23.11.2011	14.01.2011/ 13.01.2012
2.	IFS Food 5		☑ Dried goods	01.12.2009/ 30.11.2010	22.01.2010/ 21.01.2011
3.	IFS Food 5		☑ Dried goods	10.12.2008/ 09.12.2009	23.01.2009/ 22.01.2010
4.	IFS Food 5		☑ Dried goods	05.12.2007/ 04.12.2008	18.04.2008/ 17.04.2009
5.	IFS Food 4		☑ Dried goods	13.12.2006/ 12.12.2007	12.02.2007/ 11.02.2008

Other standards

Standard	Certificate/ Report	Date of issue the certificate/ Certificate valid until	EC Control number/ Ecological Control office	Certification body
ISO 9001	Certificate			

<< Back

Welcome

Ms. Lemaitre

[Logout](#)

Search

- Search
- Categories
- Certification bodies

My Audits

- Released audit
- Favourites
- Upcoming audits
- Options
- Expired audits of the favorites for the current month (EXCEL download)

Administration

- Administration of accounts
- Change the password
- Work on master data

complaint

- IFS Complaint Form

Evaluation

- Evaluation by product categories
- Evaluation by product categories and countries (EXCEL download)

Technical support

Ms. Le Noay



Rapport IFS

IFS Food Version 6, janvier 2012

Vue d'ensemble de l'audit

Détails de l'audit

Auditeur principal : Max Mustermann	Date/heure de l'audit : 02.07.2012 (9:00-18:00) 03.07.2012 (8:30-17:30)	Date/heure de l'audit précédent : 06.07.2011 (9:00-18:00) 07.07.2011 (8:20-12:30)
Co-auditeur : Jean Bon		OC et auditeur de l'audit précédent : TEST GmbH/Frank Test

Nom et adresse de la société (ou du siège social)

Fruits et Légumes
Rue de l'exemple
12345 Paris
France

Nom et adresse du site audité

Fruits et Légumes SA
Rue de la liberté
12346 Villexemple
France

Code EAN-UCC Global Location Number :
COID :

Téléphone : 0123456	Fax : 0123456789	Téléphone : 0123457	Fax : 0123456788
-------------------------------	----------------------------	-------------------------------	----------------------------

Périmètre de l'audit

Production de compotes de fraises et de framboises
Production of strawberry and raspberry puree

Secteur(s) de produits : 5
Secteur(s) technologique(s) : B, D, E, F

Participants à l'audit

Nom :	Fonction	Réunion d'ouverture	Évaluation de la documentation	Inspection de terrain (Audit) :	Réunion de clôture
M. Qualité	RQ	X	X	X	X
M. Directeur	Directeur général	X			X
M. Transport	Responsable transport	X		X	X

Résultat final de l'audit

Suite à l'audit effectué les 02.07 et 03.07.2012, "xyz" a constaté que les activités de production de **Fruits et Légumes SA** pour le périmètre de fabrication susmentionné respectent les exigences définies dans le référentiel IFS Food, Version 6, en **Niveau de base**, avec une note de XX%.

Prochain audit dans **12 mois**

Profil de la société

(Traduction obligatoire en anglais de l'activité de la société, y compris toutes les étapes de procédés)

Durée d'audit déterminée par l'outil de calcul :

Durée d'audit décidée par l'organisme de certification (si différente) :

Justifications sur les raisons de modification de la durée (si applicable) :

Personne en charge de la revue du rapport :



Rapport d'audit IFS

Trame du plan d'actions

Numéro de l'exigence	Exigence IFS	Notation	Explication (par l'auditeur)	Action corrective (par la société)	Responsabilité et date de mise en place de l'action (par la société auditée))	Libération par l'auditeur
			Champ A	Champ B	Champ C	Champ D
1.2.1	Un organigramme ...	B	Pas de traduction en anglais	Pas de traduction en anglais	Pas de responsabilité et pas date de mise en place	
1.2.2	Les compétences et les responsabilités ...	C				
1.2.3	Des descriptions de poste clairement...	D				
1.2.4 KO	La direction doit s'assurer...	KO/D				
1.2.5	Les employés ayant une influence sur...	Majeur				
2.2.3.8.1 KO	Des procédures spécifiques de surveillance doivent être... ..	KO/B				



Certificat

Périmètre d'audit:

- descriptions détaillées obligatoires des process / produits
- activités de négoce (si applicable)
- traduction en anglais

Note d'audit en pourcentage, si demandée par le client ou par la société auditée

COID (code d'identification fourni par le portail IFS) doit aussi être mentionné

CERTIFICAT

Par le présent certificat, l'organisme de certification

Nom de l'organisme de certification

Atteste, en tant qu'organisme de certification accrédité EN 45011/Guide ISO CEI 65 (future norme ISO CEI 17065) pour la certification IFS et ayant signé un contrat avec le propriétaire du référentiel IFS, que les activités de production de :

Nom de la société auditée

Adresse 1

Adresse 2

(Code emballer)

(Numéro d'identification sanitaire)

COID

(Raison sociale/Siège social)

Pour le périmètre d'audit :

(description détaillée des procédés/produits, si applicable, des produits de négoce)
(Traduction obligatoire en anglais du périmètre)

Numéro(s) et nom(s) du/des secteur(s) de produits

Code(s) du/des secteur(s) technologique(s)

respectent les exigences de

IFS Food

Version 6, janvier 2012

en niveau de base/niveau supérieur

avec une note de XX% (si demandé)

N° d'enregistrement du certificat : _____

Date de l'audit : _____
(Si applicable : date de l'audit complémentaire)

Date d'attribution du certificat : _____

Certificat valable jusqu'à : _____

Prochain audit à effectuer dans la période : _____
(préciser la date la plus précoce et la plus tardive, selon les exigences du protocole d'audit en partie 1)

Date et lieu :

Nom et signature de la personne responsable de l'organisme de certification :

Adresse de l'organisme de certification

Logo de l'organisme d'accréditation (ou nom et numéro d'enregistrement)





Outils d'analyse et de reporting

- Comparaison des notes, d'un audit à l'autre, pour chaque chapitre de la check-list d'audit IFS Food
- Comparaison des plans d'actions, d'un audit à l'autre, pour voir les évolutions de l'entreprise
- Outil de conversion d'un rapport d'audit IFS en un rapport ISO 22000 + ISO TS 22002-1

Audit comparison

overview

Support: ALMA Geisler & Neukirch (1.2012) - Rev. 1.0

- Action comparison (only deviations)
- Action comparison (complete)
- Download Excel

	Previous audit									Current audit								
	%	KO	MJ	A	B	C	D	NA		%	KO	MJ	A	B	C	D		
Date	2009-04-28 (certification)									2010-05-11 (certification)								
Result	92.09% (Foundation level)									96.02% (Higher level)								
Chapter 1	94.32	0	0	0	0	0	0	0	0	95.56	0	0	0	0	0	0		
Chapter 1.1	95.83	0	0	5	1	0	0	0	0		0	0	6	0	0	0		
Chapter 1.2	92.50	0	0	7	3	0	0	0	0		0	0	10	0	0	0		
Chapter 1.3	87.50	0	0	1	1	0	0	0	0	87.50	0	0	1	1	0	0		
Chapter 1.4	100.00	0	0	4	0	0	0	0	0	100.00	0	0	4	0	0	0		

Action comparison

Changes to the previous audit are shown here. (No deviations are shown (all questions without changes with A or NA scoring were removed).)

Current deviations

Question	Previous audit			Current audit		
	Final	Comment	Action	Final	Comment	Action
1.1.1 The company shall ensure that all relevant information is communicated effectively and in a timely manner to the relevant personnel.						
1.1.1 An organization chart shall be available showing the structure of the company.						
1.1.4 The senior management shall ensure that employees are aware of their responsibilities and that mechanisms are in place to monitor the effectiveness of their operation.						
3.2.2 The department responsible for quality management shall have a direct reporting relationship to the senior management.						
3.2.2 The results of this procedure shall be evaluated and considered by the determination of quality objectives.						



Les formations IFS Academy



- IFS Food version 6
- IFS Food defense (prochainement)
- HACCP
- Bonnes pratiques d'audit
- IFS Logistique version 2
- IFS Broker version 1
- IFS HPC

Informations disponibles sur www.ifs-certification.com, onglet IFS Academy
Liste des formations, programmes et dates
Formulaire de candidature en ligne



Conclusion

- **Reconnaissance internationale des référentiels IFS, grâce à la reconnaissance par la GFSI**
 - **La certification IFS permet d'exporter vers un marché international**
 - **L'IFS permet aux entreprises de s'inscrire dans une démarche d'amélioration continue**
 - **L'IFS dispose d'outils et de services uniques**
 - **L'IFS possède un nouveau processus décisionnaire, dans lequel sont intégrés les distributeurs, les industriels et les organismes de certification**
-

international
featured
standards®



IFS Food Version 6

Merci beaucoup!

Pour toute information, n'hésitez pas à nous contacter :

Bureau IFS Paris (FR)

Stéphanie Lemaitre / Lucie Leroy

Tel : +33 1 44 42 99 16 / +33 1 44 43 99 17

