



International Featured Standard

# Champs obligatoires à compléter dans le rapport d'audit IFS

## Préface

Les exigences suivantes, à compléter de manière systématique par l'auditeur dans le rapport d'audit IFS, doivent apporter **plus d'éléments descriptifs** au lecteur du rapport, même dans le cas où l'entreprise auditée est conforme à la majorité des exigences IFS. Ces éléments descriptifs apporteront une plus grande valeur ajoutée au rapport d'audit.

Durant l'audit, l'auditeur doit fournir pour certaines exigences, **même en cas d'évaluation "A"**, des explications supplémentaires ainsi que des informations descriptives sur l'entreprise auditée.

En plus de ces éléments, l'auditeur doit fournir des informations sur les procédures et documents mis en place par la société auditée, pour les 10 exigences KO.

**Les éléments suivants doivent être fournis quelque soit l'évaluation de l'exigence :**

<b>Partie du rapport d'audit</b>	<b>Numéro de l'exigence IFS</b>	<b>Éléments obligatoires à renseigner</b>
<b>Profil de l'entreprise</b>	<b>Première page du rapport d'audit</b>	<p>L'auditeur doit fournir les informations suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Année de construction de l'entreprise</li> <li>- Numéro d'enregistrement de l'entreprise par les autorités, s'il est disponible (par exemple pour les entreprises transformant des denrées d'origine animale en Europe)</li> <li>- Date des derniers investissements dans la zone de production, ayant un impact sur la qualité et la sécurité des produits (changements d'équipements par exemple)</li> <li>- Nombre de lignes de fabrication</li> <li>- Nombre de familles de produits et de produits par familles fabriqués par l'entreprise, citer ces familles</li> <li>- Nombre d'employés, répartition entre les permanents et les saisonniers (salariés ou sous-traitants) et nombre d'équipes</li> <li>- Nombre et noms des sous entités (sites) de l'entreprise (localisation, certification IFS ou non), noms et types de sous-traitances d'une partie du process (préciser si elles sont certifiées IFS)</li> <li>- Surface de l'entreprise en mètres carrés</li> <li>- Chiffre d'affaire global</li> <li>- Répartition du chiffre d'affaire entre les produits commercialisés au niveau national / les produits exportés dans l'union européenne / les produits exportés hors union européenne</li> <li>- Pourcentage du chiffre d'affaires pour les produits à marques de distributeurs.</li> </ul>
<b>Organisation de l'entreprise</b>	<b>KO n°1 : 1.2.4</b>	Description
<b>Organisation de l'entreprise</b>	<b>1.2.8</b>	<p>L'auditeur doit fournir les informations suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- A qui le service qualité reporte? Préciser la notion de "direction".</li> </ul>
<b>HACCP</b>	<b>Introduction</b>	<p>L'auditeur doit fournir les informations suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Date de la dernière vérification de l'étude HACCP et méthode de vérification</li> <li>- Nombre et noms des CCP.</li> </ul>
<b>Etude HACCP</b>	<b>2.1.3.6</b>	<p>L'auditeur doit fournir les informations suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Explications sur la méthode de détermination des CCP.</li> </ul>
<b>Etude HACCP</b>	<b>KO n°2 : 2.1.3.8</b>	<p>Description</p> <p>Comme précisé dans les notes de doctrine, il est possible d'évaluer ce KO en NA (non applicable). Dans ce cas, l'auditeur doit apporter des explications.</p>

<b>Partie du rapport d'audit</b>	<b>Numéro de l'exigence IFS</b>	<b>Éléments obligatoires à renseigner</b>
<i>Hygiène du personnel</i>	<b>KO n°3 : 3.2.1.2</b>	Description
<i>Spécifications produits / matières premières</i>	<b>KO n°4 : 4.2.2</b>	Description
<i>Spécifications produits / recette</i>	<b>KO n°5 : 4.2.3</b>	L'auditeur doit fournir les informations suivantes : <ul style="list-style-type: none"> <li>- Nombre de spécifications vérifiées, méthode de vérification</li> <li>- Nombre de spécifications gérées par l'entreprise.</li> </ul>
<i>Fourniture d'eau (potable)</i>	<b>4.6.4.9.1</b>	L'auditeur doit fournir les informations suivantes : <ul style="list-style-type: none"> <li>- Origine de l'eau potable (source?) / de l'eau utilisée</li> <li>- Méthode de contrôle de l'eau potable / de l'eau utilisée, en particulier préciser si le contrôle est réalisé par le laboratoire interne de l'entreprise ou par un laboratoire externe,</li> <li>- Types d'analyses réalisées.</li> </ul>
<i>Risque de corps étrangers</i>	<b>KO n°6 : 4.9.1</b>	Description L'auditeur doit fournir les informations suivantes : <ul style="list-style-type: none"> <li>- Nombre et types de corps étrangers détectés par les équipements de détection (filtre, tamis, rayons X, détection métallique, contrôle visuel) lors des audits internes et via les réclamations des clients</li> <li>- Dans ce cas, préciser les actions correctives prises</li> <li>- Dans ce cas, y a t il eu une analyse des causes ? Si oui, préciser.</li> </ul>
<i>Surveillance / lutte contre les nuisibles</i>	<b>4.10.1</b>	L'auditeur doit fournir les informations suivantes : <ul style="list-style-type: none"> <li>- La surveillance et la lutte contre les nuisibles est-elle réalisée en interne ou par un prestataire?</li> <li>- Fréquence et type de contrôles</li> <li>- En cas d'identification de nuisibles, quelles ont été les actions correctives mises en place ?</li> </ul>
<i>Traçabilité</i>	<b>KO n°7 : 4.16.1</b>	Description
<i>Traçabilité</i>	<b>4.16.2</b>	Le test de traçabilité doit toujours être basé sur un produit à marque de distributeur, ou au moins choisi par l'auditeur (par exemple dans le cas où le produit n'est pas destiné au consommateur final mais à une autre entreprise de transformation).

<b>Partie du rapport d'audit</b>	<b>Numéro de l'exigence IFS</b>	<b>Éléments obligatoires à renseigner</b>
<b>OGM</b>	<b>4.17.1</b>	L'auditeur doit fournir les informations suivantes : <ul style="list-style-type: none"> <li>- L'entreprise utilise-t-elle des produits composés d'OGM, contenant des OGM ou produits à partir d'OGM?</li> <li>- En cas d'utilisation d'auxiliaires technologiques, de carry overs ou de solvants (qui ne sont pas considérés comme des ingrédients) dérivés d'OGM, même si la législation n'exige pas qu'ils apparaissent sur l'étiquetage du produit, l'auditeur doit préciser leur présence / absence dans le process.</li> </ul>
<b>Allergènes</b>	<b>4.18.1</b>	L'auditeur doit fournir les informations suivantes : <ul style="list-style-type: none"> <li>- Comment sont gérés les allergènes par l'entreprise?</li> <li>- Quels sont les allergènes présents ?</li> </ul>
<b>Audits internes</b>	<b>KO n°8 : 5.1.1</b>	Description
<b>Analyses des produits : laboratoires</b>	<b>5.6.2</b>	L'auditeur doit fournir les informations suivantes : <ul style="list-style-type: none"> <li>- Les analyses <u>pour les contrôles critiques</u> sont-elles réalisées par le laboratoire propre à l'entreprise ou par un laboratoire externe ?</li> <li>- Quelles analyses sont réalisées par le laboratoire interne? Pourcentage des analyses réalisées par un / des laboratoire(s) accrédité(s) / non accrédité(s) ?</li> <li>- L'entreprise utilise-t-elle des méthodes validées? Si oui, préciser.</li> </ul>
<b>Gestion des réclamations</b>	<b>5.8.3</b>	L'auditeur doit fournir les informations suivantes : <ul style="list-style-type: none"> <li>- Fréquence de réception de réclamations (liées à la sécurité et à la qualité des aliments), et nombre de clients émettant des réclamations.</li> <li>- Préciser le nombre de réclamations reçues en différenciant celles des consommateurs, des distributeurs et des autorités : <ul style="list-style-type: none"> <li>- Nombre de réclamations reçues des consommateurs (par millions d'unités de vente)</li> <li>- Nombre de réclamations des autorités</li> <li>- Nombre de réclamations liées à des analyses de produits non conformes (en nombre d'analyses non conformes rapporté au nombre total d'analyses).</li> </ul> </li> </ul>
<b>Retrait / rappel</b>	<b>KO n°9 : 5.9.2</b>	L'auditeur doit fournir les informations suivantes : <ul style="list-style-type: none"> <li>- Nombre de retraits et de rappels depuis le dernier audit ?</li> <li>- Préciser les raisons des retraits et rappels : préciser la cause des retraits, et le problème de sécurité des aliments en cas de rappel.</li> <li>- Présence d'un contact disponible en permanence (oui / non).</li> </ul>
<b>Actions correctives</b>	<b>KO n°10 : 5.11.2</b>	Description