

Fiche technique : REFERENTIELS IFS / BRC

Vous êtes une entreprise agroalimentaire et cherchez de nouveaux clients sur le marché de la grande distribution.

Vos clients de la grande distribution vous imposent des contraintes de sécurité alimentaire.

Vous êtes déjà HACCP et/ou avez déjà entrepris des démarches importantes pour garantir la sécurité de vos produits.

⇒ **Valorisez votre engagement en matière de sécurité alimentaire !**

Périmètre

Les référentiels IFS (International Food Standard) et BRC (British Retail Consortium) sont des référentiels d'audits développés par la grande distribution.

Pour s'y conformer, l'entreprise doit répondre à trois exigences :

- L'implantation d'un système HACCP en accord avec les principes définis dans le Codex Alimentarius.
- La mise en place d'un système de management de la qualité documenté.
- Des dispositions spécifiques liées aux processus, aux produits, au personnel.

Contexte

Les produits vendus sous marque de distributeurs (MDD) représentent une part significative parmi les produits alimentaires disponibles. En y adossant leurs marques, les distributeurs supportent toutes les responsabilités de producteurs de denrées alimentaires et il leur est donc demandé ainsi qu'aux acteurs de la chaîne alimentaire, de prendre toutes les précautions possibles afin d'éviter les accidents pendant la production, la distribution et la vente aux consommateurs.

Pour harmoniser leurs exigences, les distributeurs ont créé les référentiels IFS et BRC, conformes aux critères du GFSI (Global Food Safety Initiative). Les interventions se déroulent en inter ou intra entreprise avec les services et personnes concernées par le sujet. Elles sont **adaptées** et **personnalisées** en fonction des besoins de l'entreprise.

Objectifs pour l'entreprise

La **certification IFS ou BRC** vous permet de :

- garantir la mise sur le marché de produits sûrs
- vous conformer aux exigences réglementaires européennes
- mettre en place des moyens pour une meilleure gestion des dangers et des risques
- répondre aux attentes de vos clients distributeurs
- garantir la conformité avec votre déclaration de politique en matière de sécurité alimentaire
- répondre aux attentes des autorités officielles de contrôle
- faire certifier votre système par un organisme extérieur

Contributions Ogip-Qualité

Atouts d'OGIP pour le client :

- Consultants possédant une forte expérience du secteur agroalimentaire
- Auditeurs qualifiés intervenant en tant que prestataires pour un important organisme de certification



**Vous hésitez :
IFS, BRC, ISO 22000...**

**Contactez-nous,
OGIP QUALITE peut
vous conseiller**

**Consultez la fiche
technique ISO 22000**

Bénéfices pour le client :

- ✓ Maîtrise des risques sécurité des denrées alimentaires
- ✓ Devenir fournisseur de la grande distribution du secteur Agroalimentaire
- ✓ Réduction des coûts liés à la sécurité alimentaire

OGIP Qualité

407 Rue Salvador Allende
Bâtiment Hermès
59120 LOOS
France

Téléphone : 03 27 99 79 30

Télécopie : 03 27 98 94 17

Mail : ogip@ogip-qualite.fr
Site : www.ogip-qualite.fr

Diverses missions réalisées par les consultants Ogip Qualité

HOLDER / TENTATIONS CULINAIRES / BOUQUET D'OR / LA NORMANDIE A PARIS / MINOTERIE DE LEFOREST /NUTRIPACK...

- Formation aux référentiels IFS et BRC
- Formation à l'audit IFS et BRC
- Conseil pour la mise en place
- Audit interne
- Audit à blanc