

## **CERTIFICATION IFS ET BRC.**

Qu'est ce que l'**International Food Standard (IFS)**. Le développement de l'**IFS** a pour origine l'augmentation croissante des exigences des consommateurs, les responsabilités de plus en plus importantes des producteurs, distributeurs et des grossistes, l'augmentation des exigences réglementaires et la mondialisation des flux de produits. Tout cela a rendu essentiel le développement d'un référentiel uniforme de management de la qualité et de surveillance de la sécurité des aliments.

L'**IFS** est un référentiel conçu pour permettre l'évaluation des niveaux de qualité, d'hygiène et de sécurité des fournisseurs de produits alimentaires. Ce référentiel est applicable à toutes les étapes de transformation des produits alimentaires en aval de la production primaire. Ce référentiel est utilisé pour une grande partie de l'Europe, sauf la Grande Bretagne qui utilise le référentiel BRC.

**Référentiel BRC** : le **British Retail Consortium** (Consortium des Distributeurs Britanniques), organisation britannique regroupant les distributeurs de produits agroalimentaires, développe en 1996 un « Référentiel Technique pour les Sociétés Fournisseurs de produits à Marques de Distributeurs ». Par extension, ce référentiel est également appelé **BRC**. Basé sur les principes de l'**HACCP\*** et de la sécurité alimentaire, il a pour but d'évaluer les systèmes de management de la qualité en place chez les entreprises agro-alimentaires présents sur le marché britannique, et ainsi d'assurer la sécurité des produits alimentaires commercialisés sous MDD (marque de distributeur).

Les **certifications BRC et l'IFS** s'obtiennent après un audit effectué par un organisme certificateur accrédité EN 45011. L'entreprise peut être certifiée en « niveau de base » ou « en niveau supérieur ». A l'issue du dernier audit subit par la **Cave des Producteurs de Vouvray** (2008), celle-ci a été certifiée au **niveau supérieur**.

**\*Qu'est-ce que HACCP ? Hazard Analysis Critical Control Point**  
= Analyse des dangers - points critiques pour leur maîtrise.

L'**HACCP** est avant tout une méthode, un outil de travail qui identifie, évalue et maîtrise les dangers significatifs pour le consommateur pouvant intervenir au cours de la production d'un produit alimentaire.

L'**HACCP** s'intéresse aux 4 classes de dangers pour la sécurité alimentaire:

- les dangers biologiques (virus, bactéries...)
- les dangers chimiques, allergènes (pesticides, additifs...)
- les dangers physiques (bois, verre...)
- les dangers allergènes

L'analyse HACCP se déroule selon les étapes suivantes :

- 1) Analyser, évaluer les dangers et mettre en place des mesures pour en assurer la maîtrise.
- 2) Identifier les points critiques au cours de la production où existe un risque pour la sécurité alimentaire, et où une mesure de maîtrise est essentielle pour prévenir ou éliminer un danger.
- 3) En fixer le ou les seuil(s) critiques(s).
- 4) Mettre en place un système de surveillance permettant de maîtriser les CCP.
- 5) Mettre en place les mesures correctives en cas de déviation par rapport au seuil critique.
- 6) Constituer un dossier regroupant toutes les procédures et tous les relevés concernant ces principes et leur mise en application.
- 7) Appliquer des procédures de vérification afin de confirmer que le système HACCP fonctionne efficacement.

**Etre certifié IFS et/ou BRC, c'est la garantie que l'entreprise certifiée a mis en place un système qui prend en compte le risque alimentaire et met en œuvre les actions indispensables qui permettront de le neutraliser, et que ses objectifs principaux sont la sécurité et la satisfaction du consommateur.**