

**Introduction** ..... 9**Référentiels : de quoi parle-t-on ?**

1. ISO 9 001 .....	13
2. ISO 22 000 .....	14
3. IFS « International Food Standard » .....	16
4. BRC « British Retail Consortium » .....	17
5. BRC IoP « British Retail Consortium - Institute of Packaging Global Standard » .....	19

**Analyse comparée des référentiels****Management de la qualité et / ou de la sécurité des aliments**

1] Engagement de la direction .....	22 / 23
2] Politique .....	22 / 23
3] Responsabilités .....	22 / 23
4] Gestion de la documentation .....	24 / 25
4.1 Nature .....	24 / 25
4.2 Maîtrise des documents qualité .....	24 / 25
4.3 Maîtrise des enregistrements .....	26 / 27
5] Revue de direction .....	26 / 27
6] Système de management / approche processus .....	28 / 29
7] Propriété du client / confidentialité .....	28 / 29
8] Communication .....	28 / 29
8.1 Communication interne .....	28 / 29
8.2 Communication externe .....	30 / 31
9] Gestion des ressources .....	30 / 31
9.1 Ressources humaines (compétences & formation) .....	30 / 31
9.2 Infrastructures .....	32 / 33
9.3 Environnement de travail .....	32 / 33
10] Mesure de la satisfaction des clients .....	34 / 35
11] Écoute des clients .....	34 / 35
12] Situation d'urgence / crise .....	34 / 35
13] Retrait / rappel .....	36 / 37

**Maîtrise de la sécurité des aliments**

14] Analyse des risques et démarche HACCP .....	38 / 39
14.1 Généralités / étapes initiales .....	38 / 39
14.2 Analyse des dangers .....	40 / 41
15] Nuisibles .....	42 / 43
16] Environnement de fabrication .....	42 / 43
16.1 Périmètres & terrains .....	42 / 43
16.2 Flux .....	44 / 45
16.3 Infrastructures .....	44 / 45
16.4 Utilités .....	46 / 47
17] Hygiène des locaux / nettoyage désinfection .....	48 / 49
18] Hygiène des personnes .....	50 / 51
18.1 Tenue vestimentaire .....	50 / 51
18.2 Vestiaires & sanitaires .....	50 / 51
18.3 Comportements & hygiène .....	52 / 53
18.4 Santé .....	54 / 55

**Maîtrise de l'activité de production**

19] Revue de contrat / cahier des charges clients .....	54 / 55
20] Achats / cahier des charges fournisseurs .....	56 / 57
21] Sous-traitance .....	56 / 57
22] Réalisation du produit .....	58 / 59
23] Conception & développement de produits .....	58 / 59
24] Traçabilité .....	60 / 61
25] Gestion du risque microbiologique .....	60 / 61
26] Gestion du risque physique (corps étrangers) .....	62 / 63
27] Gestion du risque chimique .....	64 / 65
28] Gestion du risque allergène .....	64 / 65
29] Gestion des OGM .....	66 / 67
30] Plan de contrôle .....	66 / 67
31] Maintenance .....	68 / 69
32] Dispositifs de mesure & métrologie .....	68 / 69
33] Gestion des stocks .....	70 / 71
34] Conditionnement .....	70 / 71
35] Libération des lots .....	72 / 73
36] Produits non-conformes .....	72 / 73
37] Transport .....	74 / 75
38] Gestion des déchets .....	76 / 77

## Animation du système & amélioration continue

39] Réclamations clients .....	78 / 79
40] Non-conformités ou anomalies .....	78 / 79
41] Actions curatives .....	80 / 81
42] Actions correctives .....	80 / 81
43] Actions préventives .....	80 / 81
44] Audits internes .....	82 / 83
45] Analyse des données .....	82 / 83
46] Amélioration continue .....	82 / 83

## D'un référentiel à l'autre

1. Étude de cas n° 1 - BRC IoP 2 ➤ ISO 22 000 .....	87
2. Étude de cas n° 2 - BRC 4 ➤ ISO 22 000 .....	90
3. Étude de cas n° 3 - IFS 5 ➤ ISO 22 000 .....	93
4. Étude de cas n° 4 - BRC 4 ➤ IFS 5 .....	96
5. Étude de cas n° 5 - ISO 9 001 ➤ IFS 5 .....	99
6. Étude de cas n° 6 - ISO 9 001 ➤ ISO 22 000 .....	103

## L'avis des industriels

1. Atlantique Alimentaire .....	111
Intégration des référentiels IFS et BRC dans les référentiels de management ISO 9 001 et ISO 14 000	
2. Bonilait Protéines .....	112
Mise en place de la norme ISO 22 000	
3. Ferico, Groupe Panzani .....	115
Projet de certification IFS	
4. Groupe Cecab - D'Aucy .....	116
Plaidoyer pour la norme ISO 9 001	
5. Linpac Plastics Pontivy .....	120
Les enjeux du référentiel BRC IoP	
6. Lœul & Pirirot .....	122
Mise en place d'un système de management de la qualité et de la sécurité des aliments au travers des certifications IFS et ISO 9 001	
7. Saipol & Lesieur .....	124
La filière oléagineuse industrielle : vers la norme ISO 22 000	
8. Salaisons de l'Arrée .....	126
De la norme ISO 9 001 au référentiel IFS	

## Qualité & sécurité des aliments : un projet d'entreprise

1. Définir la cible .....	130
2. Reconnaître l'existant .....	131
3. Maîtriser la trajectoire d'un projet (logique technique) .....	131
4. S'attacher les acteurs concernés (logique sociale) .....	132
5. Assurer le suivi et le contrôle .....	132

## Annexes

Annexe 1. Bibliographie .....	137
Annexe 2. Glossaire .....	141
Annexe 3. Contacts utiles .....	150