

IFS Local Check

Outil de vérification de la sécurité des aliments et de la conformité essentielle des produits pour les petits fabricants locaux de produits alimentaires



VERSION 1

JANVIER 2026

FRANÇAIS

CONTACTS DES BUREAUX IFS

ALLEMAGNE

IFS Office Berlin
Am Weidendamm 1A
DE - 10117 Berlin
Tél : +49 (0)30726105374
E-mail : info@ifs-certification.com

ITALIE

IFS Office Milan
Federdistribuzione
Via Albricci 8
IT - 20122 Milan
Tél : +39 0289075150
E-mail : ifs-milano@ifs-certification.com

POLOGNE | EUROPE CENTRALE ET EUROPE DE L'EST

IFS Representative CEE &
CEE Market Development Manager Agnieszka Wryk
IFS Representative CEE Marek Marzec
ul. Serwituty 25
PL - 02-233 Warsaw
Tél : +48 451136888
E-mail : ifs-poland@ifs-certification.com

RÉPUBLIQUE TCHÈQUE

IFS Representative Miroslav Šuška
Tél : +420 603893590
E-mail : msuska@qualifood.cz

BRÉSIL

IFS Office Brazil
Rua Joaquim Nabuco 490
BR - 79200-000 Aquidauana / MS Brazil
Tél : +55 67981514560
E-mail : cnowak@ifs-certification.com

AMÉRIQUE DU NORD

IFS Representative Pius Gasser
Tél : +1 4165642865
E-mail : gasser@ifs-certification.com

FRANCE

IFS Office Paris
14 rue de Bassano
FR - 75016 Paris
Tél : +33 140761723
E-mail : ifs-paris@ifs-certification.com

ESPAGNE

IFS Representative Beatriz Torres Carrió
Tél : +34 610306047
E-mail : torres@ifs-certification.com

HONGRIE

IFS Representative László Gyórfi
Tél : +36 301901342
E-mail : gyorfi@ifs-certification.com

TURQUIE

IFS Representative Ezgi Dedebas Ugur
Tél : +90 5459637458
E-mail : ifs-turkiye@ifs-certification.com

ROUMANIE

IFS Representative Ionut Nache
Tél : +40 722517971
E-mail : ionut.nache@inaq.ro

AMÉRIQUE LATINE

IFS Office Chile
Av. Apoquindo 4700, Piso 12,
CL - Las Condes, Santiago
Tél : +56 954516766
E-mail : chile@ifs-certification.com

ASIE

IFS Office Asia
IQC (Shanghai) Co., Ltd.
Man Po International Business Center Rm 205,
No. 660, Xinhua Road, Changning District,
CN - 200052 Shanghai
Tél : +86 18019989451
E-mail : china@ifs-certification.com
asia@ifs-certification.com



IFS Local Check

Outil de vérification de la sécurité des aliments et de la conformité essentielle des produits pour les petits fabricants locaux de produits alimentaires

VERSION 1

JANVIER 2026

FRANÇAIS

REMERCIEMENTS

L'IFS souhaite remercier tous les participants qui ont contribué à l'élaboration de l'IFS Local Check.

L'IFS tient à remercier les membres du groupe de travail "IFS Local Check", du comité technique international de l'IFS et des groupes de travail nationaux de l'IFS en France, en Allemagne, en Italie, en Espagne et en Pologne.

Membres du comité technique international de l'IFS

Andreas Dörr	Coop Genossenschaft, Switzerland
Angels Millan Sans	Mercadona, Spain
Belén Barber	Global Food Assurance Knowledge Solution SGS Group
Bert Urlings	Vion Food Group, Netherlands
Charlotte Rosendahl	Rewe Group, Germany
Christophe Quéré	SILL, France
Claudio Truzzi	METRO Italia (on behalf of Federdistribuzione), Italy
Cristina Diez	Palacios Alimentación, Spain
Doris Magni	Selex Gruppo Commerciale S.p.A., Italy
Dr. Horst Lang	Globus Markthallen Holding GmbH&Co. KG, Germany
Fayçal Bellatif	Eurofins, France
Katarzyna Gabryszuk Lomnicka	Zabka, Poland
Giampaolo Rossi	Sterilgarda Alimenti S.p.A., Italy
Guillaume Hurtrez	Auchan, France
Guillaume Rousseau	Groupe Casino, France
Grygier Sylwia	Zabka, Poland
Isabel Barcenilla	DIA, Spain
Marion Giere	TÜV Nord Cert, Germany
Michael Zschocke	Rewe Group, Germany
Monika Betschart-Oechslin	Migros-Genossenschafts-Bund, Switzerland
Patryk Niewczas	Biedronka, Poland
Ralf-Thomas Reichrath	EDEKA ZENTRALE Stiftung & Co. KG, Germany
Sabrina Bianchini	DNV Assurance Italy S.r.l., Italy
Sierra Pajares	LGAI Technological Center (APPLUS), S.A., Spain
Stefan Follmann	KFC Europe, Germany
Ute Pieper	METRO AG, Germany

Membres du groupe de travail IFS Local Check

Bahlsen Group, Poland
Coop Genossenschaft, Switzerland
DIA, Spain
EDEKA, Germany
Kaufland Stiftung & Co. KG, Germany
Metro Italia spa, Italy
Migros Ticaret A.Ş., Türkiye
Rewe Group, Germany
SGS INSTITUT FRESENIUS GmbH, Germany
Wirtschaftskammer Österreich/Bundesinnung der Lebensmittelgewerbe, Austria

Membres du groupe de travail IFS Local Check étendu

Coop Genossenschaft, Switzerland
Globus Markthallen Holding GmbH & Co. KG, Germany
Groupe Casino, France

Équipe IFS

Britta Müller-Wahl	Director Auditor & CB Management
Chryssa Dimitriadis	Director of Standard Management
Joachim Schulz	Director Quality Assurance & Integrity Program
João Stein	Head of IFS Development Programs

Dans le cadre du développement de l'IFS Local Check, des vérifications tests ont été réalisées. L'IFS tient à remercier les entreprises, les parties prenantes et les organismes de certification/ prestataires de services d'évaluation impliqués pour leur soutien et leur engagement.

Pour toute question concernant l'interprétation des Référentiels, Programmes et Checks IFS, veuillez contacter standardmanagement@ifs-certification.com

SOMMAIRE

Introduction

7

PARTIE 1

PROTOCOLE DE L'IFS LOCAL CHECK

1	Applicabilité et éligibilité à l'IFS Local Check	9
2	Types d'exigences de l'IFS Local Check	11
2.1	Check des exigences fondamentales	11
2.2	Check des exigences basées sur l'HACCP	12
2.3	Check des exigences complémentaires	12
3	Conditions pour l'IFS Local Check	13
3.1	Conditions générales	13
3.2	Périmètre de l'IFS Local Check	13
3.3	Planification et durée de l'IFS Local Check	14
3.4	Possibilités et fréquence d'un IFS Local Check	14
3.5	Évaluateurs IFS Local Check	15
3.6	Notifications à l'organisme de certification/prestataire de services d'évaluation	17
4	Système de notation de l'IFS Local Check	18
5	Réalisation d'un IFS Local Check	19
6	Résultats de l'IFS Local Check	20
6.1	Calcul du résultat de l'IFS Local Check	20
6.2	Résultats possibles d'un IFS Local Check	20
6.2.1	Conditions d'approbation	20
6.2.2	Exigences fondamentales notées avec un ou plusieurs "non conforme - critique (D)" ou résultat <75%	21
7	Actions à réaliser après l'IFS Local Check	22
7.1	Rédaction du plan d'actions	22
7.2	Émission du rapport IFS Local Check	23
7.3	Délivrance de la lettre de confirmation IFS Local Check	24
7.4	Délais après la vérification ("post check")	24
8	Cycle du check	25
9	Autres considérations	26
9.1	Logos IFS	26
9.2	Distribution et conservation du rapport du check ("de la vérification")	26
9.3	Transfert d'une vérification	26
9.4	Responsabilités	26
9.5	Logiciel IFS	26
9.6	Base de données IFS (www.ifs-certification.com)	26

PARTIE 2

LISTE DES EXIGENCES IFS LOCAL CHECK

1	A propos des exigences IFS Local Check	29
1.1	Nature fondamentale des exigences	29
1.2	Considérations relatives à la vérification des exigences	29
2	Liste des exigences de l'IFS Local Check	30
3	Guide IFS Local Check	35
4	Perception du niveau de sensibilisation à la sécurité des aliments et perspectives générales sur le check	36

ANNEXES

Annexe 1	Plan d'actions IFS Local Check	38
Annexe 2	Rapport de IFS Local Check	39
Annexe 3	Lettre de confirmation IFS Local Check	45
Annexe 4	Glossaire	46



INTRODUCTION

L'IFS est le partenaire de longue date de nombreuses entreprises. Depuis plus de 20 ans, nous avons créé des référentiels et des services solides qui permettent d'évaluer la sécurité, la qualité et l'intégrité des aliments et des produits, conformément aux exigences légales et à celles des clients.

L'IFS Local Check est un nouvel ajout à la famille des Référentiels, Programmes et Checks IFS, introduit pour aider les producteurs alimentaires à petite échelle dans leur démarche de conformité et dans leur volonté de fournir des produits sûrs et conformes. Par ailleurs, l'IFS Local Check est un outil basé sur les fournisseurs qui permet aux partenaires commerciaux de surveiller la mise en place essentielle de pratiques permettant la fabrication de produits de confiance par les fournisseurs locaux.

L'IFS propose plusieurs services, tels que des formations et des outils informatiques, pour aider les fournisseurs, les organismes de certification ou les prestataires de services d'évaluation, ainsi que les distributeurs qui travaillent avec cet outil de vérification.

Visitez notre site Internet pour en savoir plus.

1



PARTIE 1

PROTOCOLE DE L'IFS LOCAL CHECK

1 Applicabilité et éligibilité à l'IFS Local Check

L'IFS Local Check est un outil autonome pour vérifier et surveiller la sécurité des aliments, la conformité essentielle des produits et la conformité légale au niveau des producteurs alimentaires à petite échelle et locaux.

Par ailleurs, l'outil vise à motiver, qualifier, conseiller et aider ces entreprises tout au long de leur parcours de mise en conformité, tout en tenant compte de la nature de leurs opérations, ressources, expertise sur les produits et les procédés et leur contexte de fabrication, en donnant à la chaîne d'approvisionnement l'assurance que les produits issus d'une production locale à petite échelle sont conformes aux exigences minimales, garantissant ainsi :

- Que les produits alimentaires sont sûrs et les dangers et risques imminents sont connus, traités et maîtrisés.
- Que les produits sont conformes aux exigences légales applicables.
- Que la conformité essentielle des produits est respectée (non seulement en ce qui concerne leur sécurité et leur légalité, mais aussi leurs aspects intrinsèques, leur composition, leur stabilité et leur qualité inhérente; le fait qu'ils ne soient pas altérés ni contaminés, qu'ils soient correctement conditionnés selon leur usage, etc.).

Remarque : Les dispositions de flexibilité prévues dans le cadre juridique applicable doivent être envisagées en fonction des sites de production locaux concernés et de leur éligibilité. (Toutefois, toute flexibilité mise en œuvre ne doit pas compromettre la sécurité des aliments). La conformité légale doit s'appliquer en tenant compte des pays de production et de destination.

Cet outil de vérification ne s'applique qu'aux producteurs alimentaires locaux à petite échelle de marque propre ou marque de distributeur. Dans le cadre de son périmètre, cet outil ne peut être utilisé que pour les entreprises qui transforment des produits alimentaires et/ou conditionnent des produits alimentaires en vrac.

L'IFS Local Check peut être utilisé de manière volontaire par les producteurs alimentaires à petite échelle. Lorsque les partenaires de la chaîne d'approvisionnement le demandent, les conditions, l'éligibilité, la permanence et l'acceptation de l'IFS Local Check doivent faire l'objet d'un accord.

La liste non exhaustive ci-dessous (incluant les combinaisons possibles) fournit des exemples supplémentaires sur la nature d'un fabricant local et à petite échelle de produits alimentaires, qui caractérisent ces entreprises et aident à déterminer leur éligibilité à l'IFS Local Check :

- Micro-entreprises, entreprises familiales, producteurs collectifs/coopératifs, sites de production à petite échelle.
- Fabricants de produits artisanaux, traditionnels ou liés à une origine.
- Fabricants de produits alimentaires utilisant des méthodes de production traditionnelles.
- Sites de production de petite taille, de petite structure (nombre de lignes, employés et volumes de production).

- Fabricants de produits alimentaires dans des pays ou régions où la sensibilisation à la sécurité des aliments est en pleine croissance.
- Petits sites de production éligibles à la flexibilité prévue dans le cadre juridique applicable.
- Environnement/procédés de fabrication généralement peu complexes.
- Entreprises qui fournissent au niveau local, régional ou national.
- Entreprises fabriquant et exportant des produits traditionnels à petite échelle.

En plus des éléments listés ci-dessus (et une combinaison possible de facteurs caractérisant un fournisseur local éligible à l'IFS Local Check), tous les critères suivants doivent être remplis pour que l'entreprise soit éligible à l'IFS Local Check :

- L'entreprise doit être un site de production unique.
- L'entreprise ne doit pas avoir de procédés sous-traités.
- L'entreprise ne doit pas disposer d'aspects de gestion ou d'organisation corporative (pas de procédures/système complexe/exhaustif de management de la sécurité et de la qualité des aliments).

Il n'est pas prévu que les entreprises déjà impliquées dans les programmes ou certifications IFS applicables demandent/soient vérifiées selon l'IFS Local Check, au vu des critères d'éligibilité ci-dessus.

Si ces conditions ne sont pas remplies, l'acceptation de l'IFS Local Check doit faire l'objet d'un accord préalable avec les partenaires commerciaux concernés.

En plus des critères mentionnés ci-dessus, chaque partenaire commercial peut également gérer ses critères d'éligibilité à l'IFS Local Check selon ses propres critères et la nature du marché (par exemple, le nombre d'employés, le chiffre d'affaires et/ou le bilan annuel de l'entreprise, les volumes de production, les protocoles de développement des fournisseurs).

Exemples d'entreprises de fabrication à petite échelle de produits alimentaires éligibles à l'IFS Local Check :

- Une boucherie produisant des morceaux de bœuf découpés, des boulettes de viande et du porc pané conditionnés, avec 5 employés et le propriétaire.
- Un site familial de production laitière avec une ligne de production de fromage à pâte molle, utilisant des techniques traditionnelles et une ligne de production de lait en bouteille, à leur marque et vendu dans des magasins de détail spécifiques.
- Un site de production artisanale de légumes marinés et de poissons assaisonnés à marque de distributeur, dans des bocaux en verre et à l'huile, fabriqués en utilisant des méthodes thermiques et d'acidification simples.
- Une boulangerie produisant des produits de boulangerie saisonniers destinés à être vendus dans la boulangerie d'un distributeur en fin d'année, où le propriétaire du site est responsable de la sécurité des aliments et des procédés de qualité.
- Un petit producteur régional de pulpe d'açaí pasteurisée de première qualité exportant en petites quantités.
- Une coopérative de producteurs de riz et d'orge conditionnant différents types de riz et d'orge biologiques.

2 Types d'exigences de l'IFS Local Check

Les exigences de l'IFS Local Check portent sur des éléments pertinents pour la sécurité des aliments, la législation et la conformité essentielle des produits.

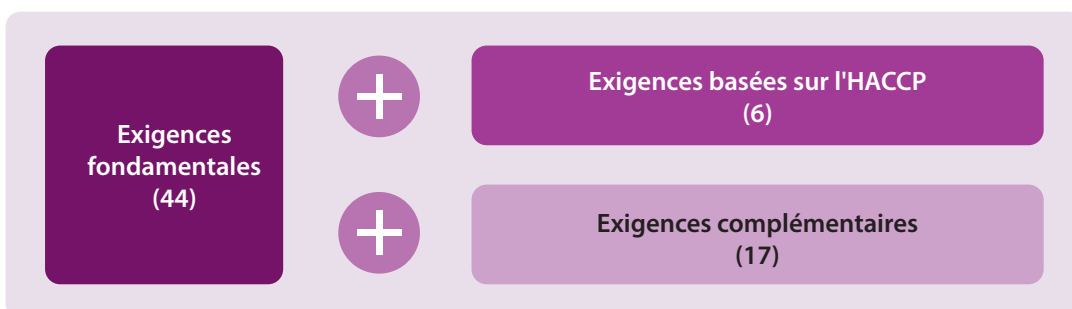
La base de la vérification repose sur la mise en place rigoureuse de bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication et, si applicable et selon les produits, les procédés et la nature du fabricant local à petite échelle, sur la mise en place de mesures essentielles appropriées allant au-delà de ces principes, afin de maîtriser les dangers et les risques liés à la sécurité des aliments.

Une autre partie de la vérification permet de s'assurer que les produits sont conformes aux exigences légales en vigueur et à la nature des pratiques de fabrication appliquées et des mesures de maîtrise correspondantes.

Ces éléments sont pris en compte dans les exigences fondamentales de l'IFS Local Check.

Si applicable, des exigences basées sur l'HACCP et/ou des exigences complémentaires peuvent être ajoutées aux exigences fondamentales pour faciliter, compléter/améliorer le niveau de conformité, comme indiqué dans le tableau 1 et décrit ci-dessous.

Tableau 1 : Possibilités de l'IFS Local Check



Remarque : La note totale et le résultat de chaque groupe d'exigences sont présentés séparément dans le rapport IFS Local Check et la lettre de confirmation.

La décision sur le type d'exigences à vérifier en plus des exigences fondamentales doit être basée sur l'éligibilité, les dispositions légales sur la mise en place de l'HACCP, la nature et les objectifs du site de production, ainsi que les conditions et les accords d'approvisionnement conclus avec les partenaires commerciaux concernés (par exemple, en cas de fabrication de produits à marque de distributeur).

2.1 Check des exigences fondamentales

La vérification des exigences fondamentales porte sur les exigences de base pour vérifier la sécurité des aliments, la légalité et la conformité essentielle des produits.

Ces exigences constituent la base de l'IFS Local Check, pour lesquelles les fournisseurs locaux doivent démontrer la conformité dans la pratique :

- La façon dont la sécurité des aliments est garantie par une maîtrise efficace des dangers et des risques.
- La conscience des exigences légales et la manière dont ces exigences sont respectées.

- La façon dont les caractéristiques des produits sont déterminées et les pratiques appliquées pour garantir la conformité essentielle des produits.

Le nombre total d'exigences fondamentales est de : 44.

Remarque : Lorsque la sécurité des aliments, la légalité et la conformité essentielle des produits sont à risque, la ou les exigences fondamentales correspondante(s) doi(ven)t être prise(s) en compte et notée(s) "non conforme - critique (D)".

2.2 Check des exigences basées sur l'HACCP

Les exigences basées sur l'HACCP peuvent être ajoutées aux exigences fondamentales.

Les exigences basées sur l'HACCP constituent une base adaptée pour compléter et documenter la maîtrise des dangers et des risques en utilisant des éléments de la méthode/structure HACCP, ce qui permet d'améliorer la maîtrise des dangers ou de progresser vers la mise en place d'une approche globale du système HACCP, quand applicable.

Les exigences basées sur l'HACCP peuvent être ajoutées et appliquées en tenant compte des conditions suivantes (sans toutefois s'y limiter) :

- Lorsque l'HACCP est requis par des dispositions légales, il peut s'agir de dispositions flexibles ou d'une mise en place complète de l'HACCP basé sur le Codex Alimentarius (son inclusion est obligatoire).
- Lorsque, selon la nature, la complexité et les circonstances des produits et des procédés, même au niveau de la production locale, une mise en place basée sur l'HACCP est souhaitée ou requise pour soutenir et renforcer la maîtrise des dangers ou la nécessité d'une approche globale de mise en place de l'HACCP (par exemple, le Codex Alimentarius).
- Lorsque la mise en place de l'HACCP est requise dans le cadre de conditions ou d'accords d'approvisionnement définis par les partenaires commerciaux.

Le nombre total d'exigences basées sur l'HACCP est de 6.

Remarque : Si le check des exigences fondamentales n'est pas réussi, le check des exigences basées sur l'HACCP ne le sera pas non plus.

2.3 Check des exigences complémentaires

En plus des exigences fondamentales (et des exigences basées sur l'HACCP, si applicable), des exigences complémentaires peuvent également être ajoutées.

Les exigences complémentaires visent à compléter/renforcer la sécurité des aliments, la légalité et la conformité essentielle des produits. Les exigences complémentaires constituent principalement une extension des exigences fondamentales, portant sur la documentation et d'autres éléments pertinents, mais toujours à un niveau de base adapté aux producteurs alimentaires locaux à petite échelle.

Ces exigences peuvent également être vérifiées lorsque leur mise en place est requise dans le cadre de conditions ou d'accords d'approvisionnement définis par les partenaires commerciaux.

Le nombre total d'exigences complémentaires est de 17.

Remarque : Si le check des exigences fondamentales n'est pas réussi, le check des exigences complémentaires ne le sera pas non plus.

3 Conditions pour l'IFS Local Check

3.1 Conditions générales

Pour réaliser l'IFS Local Check, l'entreprise doit désigner un organisme de certification ou un prestataire de services d'évaluation ayant signé un accord IFS, ainsi que l'évaluateur ou l'auditeur IFS qualifié correspondant. La liste de tous les organismes de certification/prestataires de services d'évaluation ayant un contrat valide avec IFS Management GmbH est disponible, par pays, sur le site Internet IFS (www.ifs-certification.com).

Un accord individuel doit être conclu entre l'entreprise à vérifier et l'organisme de certification/le prestataire de services d'évaluation, détaillant au minimum le périmètre, le type de check, la date, les détails de la durée, le rapport (incluant sa revue) et la lettre de confirmation, ainsi que les considérations relatives à l'autorisation et à la protection des données.

Les conditions applicables aux organismes de certification et aux prestataires de services d'évaluation sont les mêmes que celles de l'IFS Progress Food.

3.2 Périmètre de l'IFS Local Check

Le périmètre de la vérification doit être validé entre les deux parties avant la réalisation du check. Il incombe au site de production vérifié de maintenir une communication adéquate et de fournir à l'organisme de certification/au prestataire de services d'évaluation des informations sur ses activités et les détails pertinents correspondants.

Le périmètre d'application de l'IFS Local Check doit être défini et prendre en compte les activités de transformation et les produits correspondants pour une évaluation complète selon l'objectif visé. Comme l'IFS Local Check est spécifique à un site, il doit avoir lieu lorsque les produits appartenant au périmètre défini sont fabriqués et/ou conditionnés.

Si des exceptions pertinentes s'appliquent au périmètre de la vérification ou si d'autres détails pertinents doivent être communiqués, les explications et les détails doivent être mentionnés dans le rapport (informations complémentaires sur le périmètre), afin d'assurer la transparence du périmètre. Par exemple :

- Les produits qui ne sont pas destinés à être vérifiés ou qui n'ont pas été inclus dans le périmètre.
- Les produits de négoce qui sont uniquement commercialisés et non fabriqués par l'entreprise.
- La production est discontinuée, ou bien l'entreprise a une partie du procédé en dehors du site physique principal sous sa responsabilité (par exemple une salle de maturation).

La(les) vérification(s) prévue(s) et convenue(s), en tenant compte des exigences fondamentales, des exigences basées sur l'HACCP et des exigences complémentaires, doit(ven)t être déclarée(s) dans le rapport et la lettre de confirmation de manière claire et non ambiguë.

Le périmètre de la vérification doit se référer aux secteurs de produits et technologiques IFS et les informations correspondantes doivent être indiquées de manière transparente et claire dans le rapport et la lettre de confirmation. La description du périmètre de la vérification doit être traduite en anglais.

3.3 Planification et durée de l'IFS Local Check

L'organisme de certification/prestataire de services d'évaluation doit fournir à l'avance un plan de la vérification au site de production, indiquant la durée du check et les activités à vérifier.

La durée de la vérification doit être estimée par l'organisme de certification/le prestataire de services d'évaluation selon la nature et la taille du site de production local et le type d'exigences qui seront vérifiées en plus des exigences fondamentales (exigences basées sur l'HACCP et/ou exigences complémentaires).

En règle générale, la durée de l'IFS Local Check est de deux (2) à six (6) heures. La durée maximale de l'IFS Local Check est de huit (8) heures.

En plus de la durée estimée de la vérification, l'organisme de certification/le prestataire de services d'évaluation doit prévoir une durée suffisante pour la préparation de la vérification et la rédaction du rapport.

3.4 Possibilités et fréquence d'un IFS Local Check

L'IFS Local Check doit toujours être réalisé de manière annoncée et englober les exigences définies (fondamentales; basées sur l'HACCP ; complémentaires décrites dans le tableau 1, chapitre 2).

Différents types de vérifications doivent être réalisés, selon le statut et le cycle du site de production :

- **Self-check (auto-évaluation) ou Pre-check (pré-évaluation) : vérification volontaire réalisée par l'entreprise ou avec l'aide d'un consultant indépendant ou d'un organisme de certification/prestataire de services d'évaluation, afin de fournir un diagnostic initial sur les exigences à vérifier.** Ce type de vérification ne peut pas être mis en ligne dans la base de données IFS.
- **Premier check initial :** la toute première vérification IFS Local Check (aucune vérification IFS Local Check réalisée auparavant).
- **Nouveau check initial :** l'IFS Local check réalisé après une interruption du cycle de vérification ou à la suite d'un échec complet de la vérification (incluant le re-check (re-vérification)).
- **Check de renouvellement :** réalisé pour renouveler l'IFS Local Check existant. Il doit être initié par le site de production vérifié ou le partenaire commercial. Toutes les entreprises IFS Local Check reçoivent un rappel de la base de données IFS trois (3) mois avant l'expiration de la lettre de confirmation. Si la vérification n'est pas réalisée en temps voulu, tous les utilisateurs de la base de données IFS ayant placé le site de production dans la liste de leurs favoris recevront une notification par e-mail.
- **Re-check (re-vérification) :** requis dans le cas spécifique où le résultat d'un check initial ou de renouvellement n'a pas permis la délivrance d'une lettre de confirmation en raison de la notation d'une ou plusieurs exigences critiques non conformes et d'une note totale ≥ 75 % pour le check fondamental. Le re-check (re-vérification) doit être réalisé de préférence sur site par le même évaluateur que celui de la vérification complète principale. Dans des conditions spécifiques et justifiées et lorsqu'il n'y a pas de préjudice à son application, l'organisme de certification/le prestataire de services d'évaluation peut envisager la possibilité d'un re-check (re-vérification) à distance.

Remarque : La mise en ligne d'un rapport de re-check (re-vérification) est gratuite.

L'IFS Local Check est une vérification annuelle. Lorsque l'entreprise doit également être vérifiée selon les exigences basées sur l'HACCP et/ou les exigences complémentaires, celles-ci doivent être vérifiées en même temps que les exigences fondamentales.

S'il est prévu que les exigences basées sur l'HACCP et/ou les exigences complémentaires soient vérifiées plus tard, mais toujours dans le cycle de vérification en cours (par exemple, six mois après la vérification principale), une vérification complète des exigences fondamentales est nécessaire.

3.5 Évaluateurs IFS Local Check

Les évaluateurs IFS Local Check doivent avoir signé un contrat avec l'organisme de certification/prestataire de services d'évaluation.

L'organisme de certification/le prestataire de services d'évaluation doit s'assurer que :

- Les évaluateurs ont des connaissances sur la sécurité des aliments et les pratiques d'hygiène et une qualification suffisante pour les secteurs de produits et les secteurs technologiques à vérifier.
- Les évaluateurs connaissent les lois et réglementations pertinentes et leur application.
- Les évaluateurs comprennent et appliquent les règles générales et les exigences de l'IFS Local Check et celles de l'organisme de certification/du prestataire de services d'évaluation.
- Les évaluateurs sont familiarisés avec l'approche basée sur les risques, l'approche des produits et procédés et sont qualifiés pour l'ensemble du périmètre du check.
- Les évaluateurs ont suivi la Formation d'Évaluateur IFS Local Check (d'une durée minimale de quatre (4) heures).
- Les évaluateurs remplissent les conditions minimales de qualification listées dans le tableau 2.
- Les évaluateurs reçoivent une formation interne essentielle et pertinente, à une fréquence appropriée, sur la sécurité des aliments, les lois et réglementations, les meilleures pratiques d'audit, les sujets IFS applicables, les échanges sur les particularités des producteurs locaux, etc. (pour les évaluateurs IFS Progress Food et les auditeurs IFS Food déjà qualifiés, aucune formation interne spécifique et complète IFS Local Check n'est requise, mais en tant que bonne pratique ou selon les besoins, elle peut constituer une petite partie de la formation interne IFS Progress Food).
- Tout au long de leur activité, les critères de qualification des évaluateurs doivent être maintenus et vérifiés régulièrement.

Remarque : Il est important et pertinent que les évaluateurs comprennent la nature et les circonstances des producteurs alimentaires locaux à petite échelle et qu'ils soient conscients des flexibilités possibles lorsqu'elles sont permises par des exigences légales. Il est souhaitable que les évaluateurs aient déjà une expérience (par exemple, d'évaluation, d'audit, de vérification) au niveau de la production locale.

Tableau 2 : Expérience générale requise pour un évaluateur IFS Local Check

Formation	Expérience professionnelle	Exigences complémentaires
Un diplôme universitaire dans le domaine alimentaire ou les sciences de la vie (licence et/ou master ou équivalent) ou un diplôme professionnel dans le domaine alimentaire (diplôme supérieur).	Au moins deux (2) ans d'expérience professionnelle à temps plein dans l'industrie agro-alimentaire incluant les fonctions suivantes : fonctions en lien avec des activités de production alimentaire (par exemple, assurance qualité, sécurité des aliments, R&D) dans l'industrie ou la grande distribution, audits/évaluations de sécurité des aliments et/ou inspections de sécurité des aliments. Remarque : L'expérience acquise dans le cadre de services de conseil liés aux activités de production alimentaire peut être reconnue comme expérience professionnelle à hauteur d'un an maximum.	• Réussir une formation à l'hygiène alimentaire (incluant l'HACCP) sur la base des principes généraux du Codex sur l'hygiène alimentaire. • Connaître la réglementation locale et, si applicable, celle du pays de destination pour le périmètre de vérification défini. • Avoir une connaissance de l'approche basée sur les risques des produits et des procédés. • Avoir des connaissances sur la langue locale. Si l'évaluateur souhaite réaliser des vérifications dans une (des) langue(s) différente(s) de sa langue maternelle, elle/ il doit être en mesure de prouver qu'il parle couramment cette/ces langue(s). • Avoir suivi avec succès la formation d'évaluateur IFS Local Check, d'une durée minimale de quatre (4) heures. • Si le candidat n'a pas d'expérience d'évaluation ou d'audit, il doit avoir participé à au moins deux (2) audits/évaluations de sécurité des aliments seconde/tierce partie, en tant qu'observateur ou stagiaire.

Remarque : Le matériel de formation pour l'évaluateur IFS Local Check fourni par IFS Management GmbH est disponible, et la formation peut être réalisée en face à face ou à distance par :

- Des membres désignés de l'équipe IFS ou des représentants/formateurs IFS désignés et formés.
- L'organisme de certification en interne, par un formateur IFS Train the Trainer qualifié ou un auditeur IFS Food/évaluateur IFS Progress qualifié, lorsqu'il est formé à l'IFS Local Check.

Pour activer l'évaluateur dans la base de données de l'IFS, les certificats de participation à la formation d'évaluateur IFS Local Check délivrés par l'IFS Academy ou l'organisme de certification doivent être mis en ligne sur le portail Auditeurs IFS.

En général, tous les évaluateurs IFS Progress et les auditeurs IFS Food sont autorisés à réaliser des vérifications IFS Local Check, à condition qu'ils aient suivi avec succès la formation d'évaluateur IFS Local Check d'une durée minimale de quatre (4) heures.

L'organisme de certification/prestataire de services d'évaluation doit avoir revu et confirmé la qualification et la compétence professionnelles de l'évaluateur avant de l'enregistrer sur le portail Auditeurs IFS.

L'organisme de certification/prestataire de services d'évaluation est responsable du choix d'un évaluateur qualifié pour le(s) secteur(s) correspondant(s), la langue et les compétences pour chaque vérification IFS Local Check.

Remarque : Pour la vérification des qualifications en matière d'expérience dans des secteurs de produits, il est recommandé que l'organisme de certification/prestataire de services d'évaluation prenne en compte l'expérience de l'évaluateur sur ce(s) secteur(s), par exemple l'expérience professionnelle dans l'industrie (y compris en tant que consultant), les évaluations/audits (en tant qu'auditeur/évaluateur principal/co-auditeur/évaluateur ou stagiaire) et les formations.

Si les exigences ne sont plus remplies, il est de la responsabilité de l'organisme de certification/prestataire de services d'évaluation d'informer l'IFS pour qu'ils désactivent l'évaluateur.

Étant donné que la vérification l'IFS Local Check est volontaire et de nature à surveiller et aider, les organismes de certification/prestataires de services d'évaluation doivent renforcer auprès des évaluateurs le fait que le rôle de conseil est considéré comme une valeur ajoutée dans le cadre de la vérification, par le biais de (sans s'y limiter) : instruction, soutien à la mise en place et aux améliorations, partage des meilleures pratiques, indication des risques potentiels, et conseils sur les corrections et les actions correctives. Les informations pertinentes doivent être reportées dans le rapport IFS Local Check dans la rubrique "Données du check ("de la vérification)".

3.6 Notifications à l'organisme de certification/prestataire de services d'évaluation

Au cours du cycle de vérification, le site de production doit veiller à ce que l'organisme de certification/le prestataire de services d'évaluation soit informé en temps utile de tout changement susceptible d'impacter la capacité du site de production à se conformer aux exigences de la vérification (par exemple, rappel, alerte sur les produits, tout rappel et/ou retrait de produits décidé par les autorités pour des raisons de sécurité des aliments ; toute visite des autorités ayant donné lieu à une action obligatoire liée à la sécurité des aliments ; modifications importantes apportées aux produits et/ou aux méthodes de production, changements d'adresse de contact et de sites de production, nouvelle adresse du site de production). Ces informations doivent être fournies en temps utile.

4 Système de notation de l'IFS Local Check

Afin de déterminer si les exigences de l'IFS Local Check ont été respectées, le système de notation de l'IFS Local Check comprend une échelle simple de niveaux de conformité et tient compte de la criticité pour la sécurité des aliments, la conformité essentielle des produits et la conformité légale, comme décrit dans le tableau 3.

Tableau 3 : Système de notation de l'IFS Local Check

Résultat		Explication	Points
Conforme	A	L'exigence est conforme. Conformité totale ou mise en place solide, avec une petite marge possible d'amélioration.	4 points
Partiellement conforme	B	L'exigence est partiellement mise en place ou il y a une mise en place très basique avec des améliorations nécessaires, sans impact sur la sécurité des aliments, la conformité essentielle des produits et la conformité légale.	2 points
Non-conforme	C	L'exigence n'est pas mise en place ou est mise en place de manière incorrecte/insatisfaisante, sans impact sur la sécurité des aliments, la conformité essentielle des produits et la conformité légale.	0 points
	D	Critique : Lorsque la sécurité des aliments et/ou la conformité essentielle des produits et/ou la conformité légale sont impactées en raison de non-conformités critiques, de manquements substantiels, d'un manque de maîtrise, conduisant à des produits non sûrs et/ou non conformes. Remarque : La note "D" ne peut être attribuée que pour les exigences fondamentales, car celles-ci constituent la partie fondamentale de l'IFS Local Check.	Soustraction de 10% du nombre total possible de points ; la lettre de confirmation ne peut pas être émise.
N/A		Lorsque l'exigence n'est pas applicable, une justification appropriée doit être fournie. Cela ne peut s'appliquer lorsque la sécurité des aliments, la conformité essentielle des produits et la conformité légale sont impactées.	Non inclus dans le calcul de la note totale.

Comme la sécurité des aliments, la conformité légale et la conformité essentielle des produits constituent la base de la vérification du check fondamental, et comme les exigences basées sur l'HACCP et complémentaires constituent des améliorations supplémentaires, le statut "non conforme - critique (D)" ne peut être attribué que pour les exigences fondamentales.

Si l'évaluateur attribue à une ou plusieurs exigences fondamentales le statut "non conforme - critique (D)" et s'il s'agit d'un check de renouvellement, la lettre de confirmation IFS Local Check en cours de validité doit être retirée conformément aux règles suivantes :

- Elle doit être retirée dans la base de données IFS par l'organisme de certification/prestataire de services de l'évaluation dès que possible et au plus tard deux (2) jours ouvrés après le dernier jour de la vérification.
- Dans la base de données IFS, l'organisme de certification/prestataire de services d'évaluation doit fournir des explications en anglais sur les raisons du retrait de la lettre de confirmation en vigueur, en incluant le numéro de l'exigence "non-conforme - critique (D)".

Remarque : Le système de notation IFS Local Check diffère de ceux des programmes et référentiels IFS car il s'applique différemment selon les objectifs de la vérification.

Les observations relatives aux exigences critiques non-conformes doivent être fournies (numéro de l'exigence et détails des constats) dans le champ prévu à cet effet dans le rapport IFS Local Check.

5 Réalisation d'un IFS Local Check

Le check ("la vérification") doit être réalisé de manière annoncée et de préférence dans la langue de travail du site de production, à un moment où les produits inclus dans le périmètre sont transformés et où les lignes de production sont opérationnelles.

Toutes les exigences fondamentales de l'IFS Local Check doivent être vérifiées et, si définies et applicables, des exigences basées sur l'HACCP et/ou complémentaires peuvent être vérifiées en plus.

La vérification doit se dérouler selon les étapes suivantes :

- Réunion d'ouverture courte.
- Évaluation des informations essentielles avant le début de la vérification.
- Évaluation du plan d'actions précédent (si applicable).
- Vérification sur site (il est attendu qu'un temps important soit consacré à la vérification sur site, car l'IFS est axé sur les produits et les procédés).
- Inspection, documentation et revue des enregistrements, quand applicable (en fonction du niveau de documentation requis à chaque niveau).
- Conclusions finales de la vérification.
- Réunion de clôture.

Toutes les exigences identifiées doivent être notées selon le système de notation de l'IFS Local Check.

6 Résultats de l'IFS Local Check

6.1 Calcul du résultat de l'IFS Local Check

Le résultat de l'IFS Local Check est calculé en tenant compte de chaque type d'exigence séparément (fondamentale, basée sur l' HACCP et complémentaire), comme suit :

Nombre total de points = (nombre total d'exigences IFS Local Check (points) – exigences évaluées N/A) × quatre (4)

Note finale (en %) = nombre de points attribués/nombre total de points.

6.2 Résultats possibles d'un IFS Local Check

6.2.1 Conditions d'approbation

Dans l'IFS Local Check, les conditions d'approbation pour les checks ("vérifications") des exigences respectives sont les suivantes :

- **Check des exigences fondamentales** : $\geq 75\%$ et aucune exigence n'a été notée avec le statut "non conforme - critique (D)".

Si applicable :

- **Check des exigences basées sur l'HACCP** : approbation du check fondamental et $\geq 75\%$ pour les exigences basées sur l'HACCP.
- **Check des exigences complémentaires** : approbation du check fondamental et $\geq 75\%$ pour les exigences complémentaires.

Lorsque les conditions respectives sont remplies et que le plan d'actions IFS Local Check est validé, un rapport et une lettre de confirmation sont émis et mis en ligne dans la base de données IFS et un check de renouvellement doit être réalisé dans les douze (12) mois, selon les dates du check de renouvellement mentionnées dans le rapport et la lettre de confirmation.

En cas d'approbation, les résultats possibles de la vérification sont indiqués séparément :

- Approuvé pour le check fondamental/note de XX%.
- Approuvé pour le check basé sur l'HACCP/note de XX % (si applicable et si le check fondamental est approuvé).
- Approuvé pour le check complémentaire/note de XX % (si applicable et si le check fondamental est approuvé).

Remarque : Si les exigences basées sur l'HACCP et/ou les exigences complémentaires ne sont pas respectées ($< 75\%$ chacune), une nouvelle vérification de ces exigences n'est possible qu'en même temps qu'une nouvelle vérification des exigences fondamentales.

6.2.2 Exigences fondamentales notées avec un ou plusieurs "non conforme - critique (D)" ou résultat <75%

Si au moins une "non-conformité - critique (D)" est attribuée pour une ou plusieurs exigence(s) fondamentale(s) :

- Cela signifie qu'aucun des autres checks possibles ne peut être approuvé.
- L'organisme de certification/le prestataire de services d'évaluation doit retirer la lettre de confirmation en vigueur, si elle existe (dans un délai maximum de deux (2) jours ouvrés).
- Si le résultat est $\geq 75\%$, une fois le plan d'actions complété et validé, un re-check (re-vérification) peut être réalisé pour confirmer que le(s) problème(s) critique(s) a(ont) été résolu(s), au plus tard trois (3) mois après la vérification principale. Si le re-check (re-vérification) échoue ou n'est pas réalisé, un nouveau check initial doit être réalisé.

Si la note est <75% pour le check fondamental :

- Cela signifie que les autres checks possibles ne peuvent pas être approuvés.
- L'organisme de certification/le prestataire de services d'évaluation doit retirer la lettre de confirmation en vigueur, si elle existe (dans un délai maximum de deux (2) jours ouvrés après la décision relative au résultat de la vérification).
- Un nouveau check initial doit être réalisé.

Dans la base de données IFS, l'organisme de certification/le prestataire de services d'évaluation doit expliquer en anglais pourquoi la lettre de confirmation en vigueur a été retirée. Tous les utilisateurs de la base de données IFS ayant placé le site de production dans la liste de leurs favoris recevront une notification par e-mail les informant du retrait de la lettre de confirmation.

Remarque : Si des informations indiquent que les produits/procédés ne sont plus conformes aux exigences de l'IFS Local Check, la lettre de confirmation en cours de validité doit être retirée.

Les conditions de retrait et de suspension de la lettre de confirmation sont soumises aux règles générales de l'IFS.

7 Actions à réaliser après l'IFS Local Check

7.1 Rédaction du plan d'actions

L'évaluateur et/ou l'organisme de certification/prestataire de services d'évaluation doit remettre à l'entreprise le plan d'actions (avec la liste des constats et des explications) au plus tard deux (2) semaines suivant le dernier jour de la vérification. La trame de plan d'actions fournie en Annexe 1 doit être utilisée par l'entreprise comme base pour la rédaction des corrections et, si applicable, des actions correctives.

Sur la base des notes et des explications fournies par l'évaluateur lors de la vérification, l'entreprise doit remplir le plan d'actions en tenant compte des critères suivants (résumés dans le tableau 4) et doit indiquer :

- **Corrections : pour toutes les exigences notées B, C et non conformes - critiques (D) pour les check fondamentaux, basés sur l'HACCP et complémentaires.**
 - L'évaluateur/l'organisme de certification/le prestataire de services d'évaluation doit évaluer l'adéquation et la pertinence des actions proposées et des délais respectifs.
 - L'IFS Local Check ne prévoit pas de délais spécifiques pour la mise en place des corrections B et C. Un délai de mise en place allant jusqu'à 3 mois peut être considéré comme une bonne pratique/recommandation, en particulier pour les exigences fondamentales ; néanmoins, chaque entreprise doit définir des dates pour la conclusion des corrections, en tenant compte d'une mise en œuvre durable et adéquate, qui doit être validée par l'évaluateur. L'efficacité de la mise en place sera vérifiée lors du check de renouvellement.
 - Lorsqu'une non-conformité - critique (D) est attribuée à une exigence de base, les corrections doivent être mises en place dès que possible, et le site de production peut faire l'objet d'un re-check (re-vérification) (voir le chapitre 6.2.2).
- **Actions correctives : pour toutes les exigences notées avec une non-conformité - critique (D) pour les exigences fondamentales.**
 - L'évaluateur/l'organisme de certification/le prestataire de services d'évaluation doit évaluer l'adéquation et la pertinence des actions proposées et des délais respectifs.
 - Lorsqu'une non-conformité - critique (D) est attribuée, les actions correctives doivent être mises en place dès que possible et le site de production peut faire l'objet d'un re-check (re-vérification) (voir chapitre 6.2.2).
 - La rédaction des actions correctives pour les notes B et C n'est pas obligatoire, mais elle est souhaitable et recommandée.

Tableau 4 : Critères pour le plan d'actions IFS Local Check

Résultat		Corrections	Actions correctives
Partiellement conforme	B	obligatoire	souhaitable/recommandé*
Non-conforme	C	obligatoire	souhaitable/recommandé*
	D	obligatoire, applicable aux exigences fondamentales, mise en place dès que possible	obligatoire, applicable aux exigences fondamentales, mise en place dès que possible

* Lorsque cela est souhaitable/recommandé, les actions correctives ne sont pas obligatoires et n'ont pas d'impact sur la validation du plan d'actions ni sur le statut d'approbation si elles ne sont pas mentionnées, à moins que le partenaire commercial ne considère les actions correctives comme obligatoires dans ses accords contractuels d'approvisionnement.

L'entreprise doit transmettre le plan d'actions complété à l'organisme de certification/prestataire de services d'évaluation/évaluateur dans un délai maximum de deux (2) semaines à compter de la réception du plan d'actions.

L'évaluateur ou un représentant de l'organisme de certification/prestataire de services d'évaluation doit valider le plan d'actions soumis par le site en tenant compte des éléments suivants :

- La pertinence des corrections et, si applicable, des actions correctives
- La pertinence des dates/délais de mise en place.

Si les corrections et, si applicable, les actions correctives proposées ne sont pas valides, pertinentes ou sont inappropriées, et/ou si les dates de mise en place ne sont pas pertinentes, l'organisme de certification/prestataire de services d'évaluation doit retourner le plan d'actions à l'entreprise pour le compléter dans les délais impartis. Si le plan d'actions n'est pas complété et retourné dans les délais impartis, la lettre de confirmation peut ne pas être émise.

L'évaluation du niveau de mise en place du plan d'actions doit être prise en compte lors du check de renouvellement. Le suivi des corrections et, si applicable, des actions correctives de la dernière vérification doit être indiqué dans le champ spécifié du rapport IFS Local Check.

Pour la définition des corrections et des actions correctives, voir l'Annexe 4 - Glossaire.

7.2 Émission du rapport IFS Local Check

Après chaque vérification, un rapport écrit IFS Local Check doit être complété et rédigé par l'évaluateur dans le logiciel IFS en suivant la trame fournie en Annexe 2, qui comprend toutes les informations minimales requises.

En général, la langue du rapport doit être la langue de travail de l'entreprise ou celle définie dans les accords individuels.

Le rapport donne une vue d'ensemble des informations pertinentes sur la vérification et du niveau de conformité du site de production, ce qui garantit la transparence et la confiance.

Le rapport est composé des parties suivantes :

- Page de couverture
- Vue d'ensemble de la vérification (vue d'ensemble, détails, périmètre et informations complémentaires)
- Profil de l'entreprise (données sur l'entreprise et la vérification)
- Contenu principal du rapport (vue d'ensemble des résultats, résumé de toutes les exigences critiques non conformes par chapitre, rapport IFS Local Check détaillé, résumé des évaluations N/A)
- Annexe du rapport IFS Local Check (liste des participants et système de notation IFS Local Check)

Une revue des résultats de la vérification et de la cohérence du rapport doit être réalisée par une ou plusieurs personnes désignée(s) par l'organisme de certification/le prestataire de services d'évaluation (différente(s) de celle(s) qui a/ont réalisé la vérification) avant la délivrance du résultat final.

Le rapport IFS Local Check doit être mis en ligne par l'organisme de certification/le prestataire de services d'évaluation dans la base de données IFS, quel que soit le statut d'approbation.

7.3 Délivrance de la lettre de confirmation IFS Local Check

Sur la base des résultats de l'IFS Local Check, de la validation du plan d'actions et de la revue du rapport, l'organisme de certification/prestataire de services d'évaluation doit décider du statut/résultat final de la vérification et de l'émission ou non d'une lettre de confirmation IFS Local Check.

Le résultat de la vérification est défini conformément aux règles décrites au chapitre 6.2 et n'est délivré que si le statut/résultat de la vérification est considéré comme approuvé.

La trame de lettre de confirmation IFS Local Checkle est fournie en Annexe 3. Le logiciel IFS fournit une trame de lettre de confirmation avec le contenu minimal requis, mais chaque organisme de certification/prestataire de services d'évaluation peut utiliser sa propre trame, à condition d'y intégrer toutes les exigences obligatoires (incluant le code QR) listées en Annexe 3.

Le code QR est implémenté automatiquement lors de l'exportation de la lettre de confirmation via le logiciel IFS. Le code QR comprend un lien public vers la base de données IFS qui vérifie l'authenticité de la lettre de confirmation.

La validité de la lettre de confirmation IFS Local Check commence à la date de son émission et est calculée automatiquement selon l'approche de calcul de renouvellement IFS.

Une fois émise, la lettre de confirmation IFS Local Check doit être mise en ligne dans la base de données IFS.

7.4 Délais après la vérification ("post check")

En général, le délai attendu entre la date de la vérification et la mise en ligne du rapport final/ de la lettre de confirmation est déterminé comme suit :

- Deux (2) semaines pour que l'évaluateur et/ou l'organisme de certification/prestataire de services d'évaluation envoie le plan d'actions (avec la liste des constats et des explications).
- Deux (2) semaines pour que l'entreprise complète le plan d'actions.
- Deux (2) semaines pour que l'évaluateur ou un représentant de l'organisme de certification/prestataire de services d'évaluation valide et libère le plan d'actions proposé et pour que l'organisme de certification/prestataire de services d'évaluation procède à la revue du rapport, décide du statut/résultat final de la vérification et mette en ligne le rapport, le plan d'actions et la lettre de confirmation dans la base de données IFS.

Au total : il ne doit pas y avoir plus de huit (8) semaines entre la date de la vérification et la mise en ligne du rapport, du plan d'actions et de la lettre de confirmation dans la base de données IFS :

- Délai cible : six (6) semaines.
- Délai maximum : huit (8) semaines.

8 Cycle du check

L'IFS Local Check est une vérification annuelle, ce qui signifie que les exigences fondamentales (et les exigences basées sur l'HACCP et complémentaires, si applicable) doivent être vérifiées tous les douze (12) mois dans la fenêtre de temps automatiquement calculée et définie dans la lettre de confirmation (délai du check de renouvellement selon l'approche IFS).

Si le check de renouvellement n'est pas réalisé dans les délais, ou si les étapes du processus de vérification ne sont pas réalisées à temps, cela causera une rupture du cycle de vérification et un nouveau cycle de check initial devra être initié. Le rapport et la lettre de confirmation de la vérification précédente resteront visibles pendant trois (3) mois (après la date de fin de validité de la lettre de confirmation) dans la base de données IFS.

Si le check de renouvellement a lieu plus tard que la fenêtre de temps mentionnée ci-dessus, la vérification de l'entreprise ne sera plus visible et le statut de l'entreprise sera automatiquement désactivé dans la base de données IFS.



9 Autres considérations

9.1 Logos IFS

Les conditions d'utilisation du logo IFS doivent être respectées conformément aux règles d'utilisation de l'IFS.

9.2 Distribution et conservation du rapport du check ("de la vérification")

Les rapports IFS Local Check doivent rester la propriété de l'entreprise et ne doivent pas être remis, totalement ou en partie, à un tiers sans le consentement préalable de l'entreprise (sauf si requis par la loi). L'accord de distribution du rapport IFS Local Check doit être transmis par écrit et peut être consenti par l'entreprise auprès de l'organisme de certification/prestataire de services d'évaluation et/ou de l'utilisateur concerné.

9.3 Transfert d'une vérification

Lorsque des activités IFS Local Check sont transférées d'un organisme de certification/prestataire de services d'évaluation à un autre, le nouvel organisme de certification/prestataire de services d'évaluation doit vérifier tous les rapports/lettres de confirmation IFS Local Check en vigueur, afin de décider des actions à entreprendre.

9.4 Responsabilités

Dans le cas où IFS Management GmbH aurait de bonnes raisons de croire que l'intégrité de la marque IFS et/ou la responsabilité du programme sont remises en question, IFS Management GmbH peut contacter les parties impliquées pour clarifier les déclarations et définir les actions potentielles.

9.5 Logiciel IFS

Afin d'augmenter la standardisation des informations de reporting après l'IFS Local Check, un logiciel IFS a été développé et doit être utilisé pour générer le rapport, le plan d'actions et la lettre de confirmation.

Des informations supplémentaires sur son utilisation sont fournies dans un manuel dédié.

9.6 Base de données IFS (www.ifs-certification.com)

Chaque check IFS Local doit être mis en ligne dans la base de données IFS par l'organisme de certification/prestataire de services d'évaluation (mise en ligne du rapport, du plan d'actions et de la lettre de confirmation).

Sécurité de la base de données IFS

Le système de sécurité utilisé pour la base de données repose sur des systèmes de sécurité les plus couramment utilisés et reconnus internationalement.

En général, seules les sociétés certifiées/évaluées/vérifiées et leur organisme de certification/prestataire de services d'évaluation ayant réalisé l'audit/évaluation/vérification ont accès au rapport complet. Le rapport complet n'est disponible à d'autres utilisateurs de la base de données IFS que si la société certifiée/évaluée/vérifiée donne l'autorisation à l'utilisateur concerné.

Protection des données

La protection des données est un problème important pour l'IFS Management GmbH. L'IFS satisfait à toutes les réglementations de protection des données applicables à la société. La politique de gestion des données d'IFS Management GmbH est disponible sur le site Internet de l'IFS suivant: www.ifs-certification.com.

Une fois que la société certifiée/évaluée/vérifiée libère l'accès à ses données, les groupes d'utilisateurs de la base de données IFS reçoivent automatiquement l'accès aux données déverrouillées. La communication avec les distributeurs et les autres groupes d'utilisateurs de la base de données IFS se fait à travers un processus Internet sécurisé qui garantit que seuls les distributeurs et les autres groupes d'utilisateurs/sociétés certifiées/évaluées/vérifiées autorisés peuvent visualiser des données spécifiques des sociétés/fournisseurs certifié(e)s/évalué(e)s/vérifié(e)s. Pour plus d'informations, voir le site Internet IFS.



2



PARTIE 2

LISTE DES EXIGENCES IFS LOCAL CHECK

1 A propos des exigences IFS Local Check

1.1 Nature fondamentale des exigences

L'IFS Local Check a pour but de guider la mise place et de vérifier comment les producteurs alimentaires locaux à petite échelle garantissent la sécurité et la conformité des aliments en tenant compte des exigences légales, des principes de base en matière d'hygiène et de fabrication et, si requis, de l'application de mesures de maîtrise adéquates allant au-delà de ces principes.

Ainsi, les exigences de l'IFS Local Check sont établies pour soutenir la vérification et la surveillance :

- Du niveau de sécurité des aliments et la manière dont les dangers et risques imminents sont maîtrisés.
- De la conformité réglementaire.
- De la conformité essentielle des produits (aspects intrinsèques, tels que leur composition, leur stabilité, leur qualité inhérente, l'absence d'altération et de contamination, leur conditionnement adapté selon l'usage attendu, etc.).

Les éléments listés ci-dessus constituent la base essentielle et doivent être pris en compte en termes de mise en place et d'évaluation de chaque exigence, afin de définir le niveau de conformité.

1.2 Considérations relatives à la vérification des exigences

Lors du check, les évaluateurs doivent utiliser un échantillonnage pertinent (un échantillon représentatif des produits doit être choisi) ainsi que des techniques d'inspection et de revue de documents (si applicable) pour établir la conformité selon les exigences de l'IFS Local Check.

L'IFS Local Check doit être axé sur les produits et les procédés et orienté vers l'application pratique sur le terrain.

L'évaluateur doit prendre en compte les particularités et les facteurs qui caractérisent la nature de la production locale, et les risques existants doivent être évalués en tenant compte des références (par exemple, les exigences légales), du niveau de mise en place et des mesures de maîtrise appliquées, permettant ainsi de vérifier le niveau de conformité. Ces particularités et facteurs sont notamment les suivants :

- Nature de l'activité, des produits et des procédés (par exemple, méthodes de production traditionnelles).
- Risques liés aux produits et aux procédés.
- Type et taille de l'établissement et ses ressources (humaines et financières).
- Structure, équipements et équipements auxiliaires de production selon les techniques de fabrication appliquées.

- Réglementations applicables et, si existantes, flexibilités respectives accordées à certains fabricants de produits alimentaires selon leur nature et leur taille (par exemple, dérogations, exemptions, adaptations, exclusions, adoption de mesures locales/ nationales et autres considérations pouvant être applicables sur la base des exigences légales).
- Flexibilités prévues par les normes/ standards reconnu(e)s et les organismes compétents.
- Considérations sur la surveillance par les autorités compétentes, conformément aux exigences légales applicables.
- Type et niveau de documentation requis selon le type et l'objectif de l'exigence :
 - Compte tenu de la nature du fournisseur local en termes de documentation disponible, toute documentation préexistante/ prédéterminée (par exemple, fournie par des guides officiels, les autorités, les chambres et associations respectives, les guides sectoriels génériques, les formulaires, tableaux, trames et documents standards et génériques provenant de la littérature, les experts, les consultants, les formateurs, les autorités compétentes, les universités, les organismes compétents et autres sources fiables, la documentation du fournisseur) doit être reconnue comme élément de preuve valable.
 - De la documentation est attendue lors de la vérification des exigences basées sur l'HACCP et des exigences complémentaires, étant donné qu'une application pratique et efficace est attendue pour les exigences fondamentales.
- Autres références/ informations permettant de vérifier le niveau de conformité : rappels et retraits existants, résultats des inspections des autorités, réclamations critiques, non-conformités existantes, résultats des contrôles existants, éléments explicatifs et preuves, etc.

Remarque : Lorsqu'elle est applicable et prévue par la loi, la flexibilité n'est pas destinée à réduire le niveau de maîtrise de l'hygiène et de la sécurité des aliments ; elle ne doit donc pas compromettre la sécurité des aliments.

2 Liste des exigences de l'IFS Local Check

N°	Type d'exigence	Exigence IFS Local Check
1	Conformité réglementaire	
1.1	Fondamentale	Les exigences essentielles en matière de production, de sécurité des aliments et de législation sur les produits alimentaires sont-elles respectées ?
1.2	Complémentaire	Existe-t-il une communication adéquate pour garantir que l'entreprise est tenue informée de toutes les exigences légales pertinentes ?
2	Prérequis en matière de sécurité des aliments et de conformité des produits	
2.1	Qualification, formation et instruction du personnel	
2.1.1	Fondamentale	Le personnel est-il suffisamment formé/ qualifié en fonction de son poste ?
2.1.2	Complémentaire	Les activités de formation et/ ou d'instruction sont-elles réalisées conformément au poste de travail de l'employé ?

2.2	Hygiène personnelle	
2.2.1	Fondamentale	Les règles définies sur l'hygiène personnelle sont-elles comprises et appliquées par tout le personnel concerné, ainsi que par les prestataires externes et les visiteurs ?
2.2.2	Fondamentale	Des vêtements de protection adéquats sont-ils fournis et utilisés par chaque employé ?
2.2.3	Fondamentale	Les employés sont-ils conscients de la nécessité de notifier toute blessure, problème de santé ou maladie infectieuse susceptible d'avoir un impact sur la sécurité des aliments ?
2.2.4	Complémentaire	Les règles d'hygiène personnelle sont-elles documentées ?
2.2.5	Complémentaire	Le respect des règles d'hygiène personnelle est-il régulièrement vérifié ?
2.3	Lieu du site de production, environnement et extérieur	
2.3.1	Fondamentale	Toutes les zones extérieures du site de production sont-elles propres, ordonnées, conçues et entretenues de manière à empêcher toute contamination ?
2.3.2	Fondamentale	Le site de production est-il situé, construit et entretenu de manière à empêcher tout risque de contamination ?
2.3.3	Fondamentale	Les locaux où les produits sont préparés, traités, transformés et stockés sont-ils conçus, construits et entretenus pour garantir la sécurité des aliments ?
2.4	Locaux du personnel	
2.4.1	Fondamentale	Si requis, existe-t-il des zones et/ ou des structures désignées (ou adaptées) pour permettre aux employés de revêtir leurs vêtements de protection et de ranger leurs effets personnels ?
2.4.2	Fondamentale	Les employés disposent-ils de toilettes adaptées, propres et bien entretenues ?
2.4.3	Fondamentale	Les employés disposent-ils d'installations appropriées pour se laver les mains ?
2.4.4	Fondamentale	Si requis, des installations de nettoyage et de désinfection sont-elles disponibles pour les chaussures et les autres vêtements de protection ?
2.4.5	Complémentaire	Si requis, des vestiaires appropriés, propres et bien entretenus sont-ils mis à la disposition des employés ?
2.5	Implantation de l'usine et flux de production	
2.5.1	Fondamentale	Les locaux du site de production et le flux de production sont-ils conçus de manière à éviter tout risque de contamination ?
2.5.2	Complémentaire	Existe-t-il un plan du site documenté couvrant tous les locaux du site de production et les flux de production ?
2.6	Exigences de construction (locaux de production et de stockage)	
2.6.1	Fondamentale	Les murs sont-ils construits et entretenus de manière adéquate pour répondre aux exigences de production et prévenir la contamination ?
2.6.2	Fondamentale	Les sols sont-ils construits et entretenus de manière adéquate pour répondre aux exigences de production et prévenir la contamination ?
2.6.3	Fondamentale	Les systèmes de drainage sont-ils construits et entretenus de manière adéquate pour répondre aux exigences de production et prévenir la contamination ?

2.6.4	Fondamentale	Les plafonds et plafonniers sont-ils construits et entretenus de manière à répondre aux exigences de production et prévenir la contamination ?
2.6.5	Fondamentale	Les fenêtres et autres ouvertures sont-elles construites et entretenues de manière à répondre aux exigences de production et prévenir la contamination ?
2.6.6	Fondamentale	Les portes, rideaux et portails sont-ils construits et entretenus de manière à répondre aux exigences de production et prévenir la contamination ?
2.6.7	Complémentaire	Existe-t-il des activités d'inspection sur site visant à identifier les risques de contamination liés aux infrastructures ?
2.7	Équipements	
2.7.1	Fondamentale	Les équipements sont-ils localisés de manière à permettre le nettoyage, la désinfection et l'entretien, et sont-ils dans un état qui ne présente pas de risques pour la sécurité des aliments ?
2.8	Eau, glace, vapeur, gaz, air et ventilation	
2.8.1	Fondamentale	L'eau utilisée dans les locaux (y compris l'eau recyclée, la vapeur et la glace) est-elle potable ou ne présente-t-elle aucun risque de contamination à son point d'utilisation, conformément aux exigences légales applicables ?
2.8.2	Fondamentale	Les équipements de ventilation, de climatisation et de flux d'air généré artificiellement sont-ils entretenus de manière à ne pas présenter de risques pour la sécurité des aliments ?
2.8.3	Fondamentale	Les gaz ou l'air comprimé en contact direct avec les aliments ou les matériaux en contact avec les aliments sont-ils adéquats pour ne pas présenter de risques pour la sécurité des aliments ?
2.9	Nettoyage et désinfection	
2.9.1	Fondamentale	Les locaux, les installations et les équipements sont-ils propres et existe-t-il une forme de preuve que des activités de nettoyage et de désinfection adéquates sont réalisées ?
2.9.2	Complémentaire	Les pratiques de nettoyage et de désinfection sont-elles enregistrées et décrites dans des instructions de travail ?
2.9.3	Complémentaire	Existe-t-il des contrôles appliqués pour garantir que les activités/ méthodes de nettoyage et de désinfection sont adéquates ?
2.10	Surveillance des nuisibles/ lutte contre les nuisibles	
2.10.1	Fondamentale	Les activités de surveillance et de lutte contre les nuisibles sont-elles adéquates pour réduire ou éliminer tout risque d'accès, de refuge et d'infestation des nuisibles, et existe-t-il une forme de preuve de ces activités ?
2.10.2	Fondamentale	Des mesures sont-elles prises en cas d'incidence et/ ou d'infestation de nuisibles ?
2.10.3	Complémentaire	Les activités de surveillance et de lutte contre les nuisibles sont-elles enregistrées/ documentées ?
2.11	Gestion des déchets	
2.11.1	Fondamentale	Les déchets sont-ils correctement éliminés/ stockés et manipulés de manière à ne pas s'accumuler et à ne pas poser de risques de contamination ?

2.12	Maintenance et réparations	
2.12.1	Fondamentale	Les locaux de production, de stockage, les équipements et les outils de production sont-ils bien entretenus ?
2.12.2	Fondamentale	Les produits chimiques, les matériaux et outils utilisés pour la maintenance et la réparation conviennent-ils à leur usage attendu et ne présentent-ils pas de risques de contamination ?
2.12.3	Complémentaire	Les activités de maintenance et de réparation sont-elles appliquées pour prévenir ou atténuer les risques concernant les équipements critiques et les installations de production/ stockage, et existe-t-il une forme de preuve de ces activités ?
2.13	Appareils de mesure et de surveillance	
2.13.1	Fondamentale	Les appareils de mesure et de surveillance pertinents sont-ils fiables et conformes à leur fonctionnalité prévue ?
2.14	Stockage	
2.14.1	Fondamentale	Les conditions de stockage sont-elles adéquates et vérifiées ?
2.14.2	Fondamentale	Existe-t-il des mesures visant à réduire au minimum les risques de contamination ou d'autres impacts négatifs liés à l'environnement de stockage et aux opérations ?
2.15	Transport	
2.15.1	Fondamentale	Les conditions de transport sont-elles adéquates et vérifiées ?
2.16	Traçabilité	
2.16.1	Fondamentale	Le site de production est-il en mesure d'identifier et de tracer les lots de produits et d'établir leur relation respective avec : • les matières premières • les matériaux d'emballage • les procédés aux différents stades de la production jusqu'à la livraison au client ?
2.16.2	Fondamentale	Les produits sont-ils identifiables afin de garantir leur traçabilité ?
2.16.3	Complémentaire	Des contrôles sont-ils réalisés pour s'assurer que la traçabilité fonctionne de manière efficace ?
2.17	Non-conformités, mesures et actions	
2.17.1	Fondamentale	Y a-t-il un contrôle des non-conformités ? Sont-elles traitées de manière adéquate ?
2.17.2	Fondamentale	Lorsque des non-conformités sont identifiées, des corrections sont-elles mises en place en temps voulu (en tenant compte des risques et des impacts) ?
2.17.3	Complémentaire	Lorsque des non-conformités sont identifiées, des actions correctives sont-elles mises en place en temps voulu (en tenant compte des risques et des impacts) ?
2.18	Rappels de produits, retraits de produits, incidents, crises et réclamations critiques	
2.18.1	Fondamentale	Le site de production peut-il identifier le moment où un retrait ou un rappel de produits est nécessaire et le réaliser, quand cela est nécessaire ?

2.18.2	Fondamentale	Le site de production peut-il fournir des réponses en temps voulu à/ aux : • incidents • crises • notifications des autorités • réclamations critiques ?
2.18.3	Complémentaire	Les non-conformités, rappels, retraits, incidents, crises et réclamations critiques sont-ils enregistrés/ documentés ?
3	Maîtrise des dangers liés à la sécurité des aliments	
3.1	Mesures visant à atténuer les dangers biologiques, physiques et chimiques	
3.1.1	Fondamentale	Existe-t-il des mesures suffisantes pour maîtriser les dangers biologiques ?
3.1.2	Fondamentale	Existe-t-il des mesures suffisantes pour maîtriser les corps étrangers et les dangers physiques ?
3.1.3	Fondamentale	Existe-t-il des mesures suffisantes pour maîtriser les dangers chimiques ?
3.1.4	Fondamentale	Les allergènes sont-ils correctement étiquetés conformément aux exigences légales en vigueur ? Existe-t-il des mesures suffisantes pour limiter la contamination croisée des allergènes ?
3.1.5	Complémentaire	Les mesures préventives essentielles à la sécurité des aliments et les mesures de maîtrises spécifiques appliquées sont-elles décrites dans des instructions de travail et enregistrées ?
3.2	Maîtrise des dangers liés à la sécurité des aliments basés sur l'HACCP	
3.2.1	Basée sur l'HACCP	Est-ce que les éléments fondamentaux permettant de structurer les activités basées sur le système HACCP sont connus, afin de soutenir le contrôle des risques liés à la sécurité alimentaire ?
3.2.2	Basée sur l'HACCP	Existe-t-il une (des) personne(s) responsable(s) qualifiée(s) pour les activités basées sur l'HACCP ?
3.2.3	Basée sur l'HACCP	Les étapes préliminaires des activités basées sur l'HACCP sont-elles définies en tenant compte des éléments suivants : • description ou spécification du produit • identification de l'usage prévu et des utilisateurs du produit • informations documentées sur les étapes de procédés ?
3.2.4	Basée sur l'HACCP	Les dangers significatifs sont-ils analysés ?
3.2.5	Basée sur l'HACCP	Les points critiques pour la maîtrise sont-ils identifiés et maîtrisés dans les limites critiques définies ? Des actions sont-elles menées en cas de perte de maîtrise d'un point critique pour la maîtrise ?
3.2.6	Basée sur l'HACCP	Existe-t-il une documentation sur les protocoles essentiels basés sur l'HACCP ?
4	Conformité des procédés et des produits	
4.1	Fondamentale	Les procédés et les produits sont-ils conformes ?
4.2	Complémentaire	Existe-t-il des spécifications pour les produits finis ?
4.3	Complémentaire	D'autres contrôles sont-ils réalisés sur la base de spécifications clients ou d'accords avec les clients ?

3 Guide IFS Local Check

Un document supplémentaire, séparé, est fourni avec la checklist IFS Local Check : le guide IFS Local Check. L'objectif du guide est d'aider les entreprises et les évaluateurs à interpréter les exigences, en fournissant une approche générale de ce qui est attendu.

Le contenu est axé sur des exemples d'éléments essentiels et des informations complémentaires pour chaque exigence, l'objectif étant que chaque entreprise puisse réfléchir au but/ à l'objectif de l'exigence et déterminer comment la mettre en place selon sa nature, ses risques, ses procédés et ses produits. L'interprétation dépend toujours de la situation individuelle de chaque entreprise. Par ailleurs, il aide l'évaluateur à obtenir une performance satisfaisante pour l'IFS Local Check, puisqu'il fournit en général les questions de base auxquelles l'évaluateur doit répondre.

Un résumé des éléments du guide sur les exigences et l'interprétation de son utilisation est fourni dans le tableau 5.

Tableau 5 : Guide et interprétation des exigences

N°	Type d'exigence	Exigence IFS Local Check	Guide et éléments d'explication	
Numéro de l'exigence IFS Local Check	Exigence fondamentale		Que faut-il prendre en compte ?	Couvre les éléments essentiels et des remarques visant à soutenir la mise en place de l'exigence et à servir de référence pour guider les évaluateurs sur les éléments à vérifier.
	Exigence basée sur l'HACCP		(!) Exemples de ce qui peut être considéré comme critique	Indication de situations/ exemples possibles (mais non limités à) où des risques pour la sécurité des aliments, la conformité légale et essentielle des produits sont possibles et peuvent conduire à une notation critique pour une exigence fondamentale. L'évaluateur doit vérifier chaque situation individuelle.
	Exigence complémentaire		Éléments pouvant améliorer la mise en place	Pour certaines exigences spécifiques, des éléments supplémentaires sont fournis afin que l'entreprise vérifiée puisse envisager d'améliorer encore la mise en place. La non mise en place de ces éléments n'a pas d'impact sur le niveau de conformité de l'exigence et sur la notation correspondante.
			Contexte ou informations complémentaires	Informations justificatives, telles que des explications supplémentaires, des définitions, des exemples spécifiques, la pertinence de l'exigence en matière de sensibilisation à la sécurité des aliments dans l'entreprise, etc.

Le guide IFS Local Check peut être téléchargé depuis le site Internet de l'IFS : www.ifs-certification.com.

4 Perception du niveau de sensibilisation à la sécurité des aliments et perspectives générales sur le check

Lors de l'IFS Local Check, l'évaluateur doit collecter des informations afin d'avoir une vue d'ensemble du niveau de sensibilisation à la sécurité des aliments du site de production local. Ces perspectives doivent être documentées dans le rapport IFS Local Check, dans le champ spécifié (profil de l'entreprise) :

- Description du niveau de sensibilisation à la sécurité des aliments de l'entreprise perçu par l'évaluateur.

Dans le guide des exigences, des informations sont fournies lorsque la nature de l'exigence a un lien direct avec la sensibilisation à la sécurité des aliments de l'entreprise.

De plus, comme l'IFS Local Check soutient ce qui est mis en place, l'entreprise locale soumise à la vérification doit recevoir des conseils et être informée de la perspective globale de l'évaluateur sur la conformité (points d'attention, améliorations nécessaires, aspects positifs, indication des améliorations identifiées d'une vérification à l'autre, etc.)

Ces informations et perspectives peuvent être trouvées dans le champ spécifié (profil de l'entreprise) du rapport IFS Local Check :

- Description des points d'attention observés par l'évaluateur.
- Description des aspects positifs/ améliorations observés par l'évaluateur.

Annexes



ANNEXE 1

PLAN D'ACTIONS IFS LOCAL CHECK

N° de l'exigence	Exigence IFS Local Check	Evaluation	Explication (par l'évaluateur)	Correction (par la société)	Responsabilité (par la société)	Date (par la société)	Statut de mise en place (par la société)	Actions correctives (par la société)	Responsabilité (par la société)	Date (par la société)	Statut de mise en place (par la société)	Validation (par l'évaluateur)	Date de validation (par l'évaluateur)
2.2.1	Les règles définies sur l'hygiène personnelle sont-elles comprises et appliquées par tout le personnel concerné, ainsi que par les prestataires externes et les visiteurs ?	D (non conforme - critique)	...	(1)	(1)	(1)	(1)	(1)	(1)	(1)	(1)	...	...
2.2.5	Le respect des règles d'hygiène personnelle est-il régulièrement vérifié ?	B (partiellement conforme)	...	(1)	(1)	(1)	(1)	(2)	(2)	(2)	(2)	...	...

Sur la base des explications du chapitre 7.1 à titre d'exemple :

(1) Obligatoire

(2) Souhaité/Recommandé

ANNEXE 2

RAPPORT DE IFS LOCAL CHECK

Page de couverture

Logo de l'organisme de certification/
prestataire de services d'évaluation



IFS Local Check Version 1,
janvier 2026

Vérifié pour : Exigences
[fondamentales/basées sur
l'HACCP/complémentaires]

Résultat : [Approuvé/Non approuvé] pour le check fondamental
[Approuvé/Non approuvé] pour le check basé sur l'HACCP
[Approuvé/non approuvé] pour le check complémentaire

Rapport final de l'IFS Local Check

Entreprise vérifiée : "Fruits et Légumes SA"

[GLN(s) GS1 lorsqu'il(s) existe(nt) et, si applicable, numéro légal d'autorisation
sanitaire].

Date du check ("la vérification") : (jj.mm.aaaa)

**Nom et adresse de l'organisme de certification/prestataire
de services d'évaluation :**

Vue d'ensemble du check ("de la vérification")
IFS Local Check Version 1, janvier 2026

Détails du check

Évaluateur principal : Max Mustermann Date/heure : Co-évaluateur : Date/heure : Stagiaire : Personne en charge de la revue :	Date/heure de la vérification actuelle : dd.mm.aaaa (xx:xx-xx:xx) (Dans le cas d'un re-check (re-vérification), la date du re-check (re-vérification) doit être précisé).	Date /heure de la vérification précédente : dd.mm.aaaa (xx:xx-xx:xx) Organisme de certification/ prestataire de services d'évaluation et évaluateur du check précédent : TEST SA/Joe Test
---	--	--

Nom et adresse de l'entreprise : Fruits et légumes AG Rue de l'exemple 12345 Exemple de ville Allemagne	Nom et adresse du site vérifié : Fruits et légumes SA Musterstraße 12346 Berlin Allemagne
--	--

	COID : Coordonnées de la personne à contacter en cas d'urgence (ex: rappel): [au minimum nom, e-mail et numéro de téléphone] :
--	---

Téléphone : 0 12 34 56	Fax : 01 23 45 67 89	Téléphone : 0 12 34 57	Fax : 01 23 45 67 88
Site Internet : www.fruitsetlegumes.com	E-mail : info@fruitsandvegetables.com	Site Internet : www.fruitsetlegumes.com	E-mail : info@fruitsandvegetables.com

Périmètre de l'IFS Local Check

Production de fraises congelées dans des sacs en PET.
(Traduction obligatoire en anglais du périmètre de la vérification)

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

Informations complémentaires sur le périmètre

Résultat final de l'IFS Local Check

[Approuvé/Non approuvé] pour le check fondamental/note de XX%. [Approuvé/Non approuvé] pour le check basé sur l'HACCP/note de XX%. [Approuvé/Non approuvé] pour le check complémentaire/note de XX%.	Check de renouvellement entre le XX.XX.XXXX et le XX.XX.XXXX.
--	---

Observations relatives aux exigences notées "non conforme - critique (D)" :

Profil de la société
Données de la société
Année de construction/reconstruction du site vérifié :
Surface du site de production :
Description du ou des ateliers et de la ou des lignes de production :
Nombre maximum d'employés au pic de production dans l'année, et explications :
La société fabrique-t-elle des produits à marque de distributeur ? Si "oui", veuillez fournir des informations (les informations relatives à la marque ne sont pas autorisées) :
Description détaillée des groupes de produits et des produits par secteurs fabriqués dans la société. Résumé des procédés sur site (de la réception des matières premières aux produits finis) :
Quand la dernière visite/inspection/surveillance de l'organisme/autorité de réglementation a-t-elle eu lieu ? (Résumé des détails pertinents pour la vérification IFS Local Check) :
Description de tout antécédent de rappel, de retrait et/ou de visite des autorités ayant donné lieu à une action obligatoire liée à la sécurité des alimentaires et/ou à la légalité :
Le site vérifié a-t-il une production saisonnière/des pauses de production saisonnières ? Si « oui », fournir une description :
La société est-elle conforme aux exigences relatives à l'utilisation du logo IFS Local Check ?
Langue de travail du site de production :
Informations additionnelles :
Données du check ("de la vérification")
Vue d'ensemble du check (résumé général de la vérification) :
Langue de réalisation d'IFS Local Check :
Durée de la vérification :
Quels produits étaient fabriqués et quels procédés étaient en fonctionnement lors de la vérification sur site ?
Description du niveau perçu de sensibilisation à la sécurité des aliments de la société :
Description des points d'attention observés par l'évaluateur :
Description des aspects positifs/améliorations observés par l'évaluateur:
Suivi des corrections et, si applicable, des actions correctives du dernier check :
Informations additionnelles :

Contenu principal du rapport de vérification

IFS Local Check Version 1, janvier 2026

Vérifié pour : Exigences [fondamentales/basées sur l'HACCP/complémentaires]

[Approuvé/Non approuvé] pour le check fondamental/note de XX%.

[Approuvé/non approuvé] pour le check basé sur l'HACCP/note de XX %

[Approuvé/Non approuvé] pour le check complémentaire/note de XX%.

Nombre d'exigences critiques non conformes lors du check fondamental : X

Tableau résumant le résultat obtenu (en %) pour chaque chapitre :

Chapitre	1	2	3	4
Type de check ("vérification")	Conformité réglementaire	Prérequis en matière de sécurité des aliments et de conformité des produits	Maîtrise des dangers liés à la sécurité des aliments	Conformité des procédés et des produits
Fondamental	0	0	0	0
Basé sur l'HACCP	/	/	0	/
Complémentaire	0	0	0	0

Tableau récapitulatif de la notation par type de vérification

Notation	Conforme (A)	Partiellement conforme (B)	Non-conforme (C)	Non-conforme critique (D)
Fondamental	0	0	0	0
Basé sur l'HACCP	0	0	0	Impossible
Complémentaire	0	0	0	Impossible

Résumé de toutes les exigences notées "non conforme - critique (D)" (par chapitre) :

N°	Référence	Exigence de l'IFS Local Check	Notation	Explication
1.	1.1.1			
2.	1.1.2			

Résumé des évaluations N/A :

N°	Référence	Exigence de l'IFS Local Check	Notation	Explication
1.	1.1.1			
2.	1.1.2			

Rapport détaillé de l'IFS Local Check

N°	Référence	Exigence de l'IFS Local Check	Notation	Explication
1.	1.1.1			
2.	1.1.2			

ANNEXE au rapport de l'IFS Local Check

Liste des principaux participants :

Participants au check ("vérification")				
Nom	Fonction	Réunion d'ouverture	Check ("vérification")	Réunion de clôture
Mme Qualité		X	X	X
Mme Propriétaire		X		X
M. Interprète		X	X	X

Système de notation IFS Local Check

Résultat		Explication	Points
Conforme	A	L'exigence est conforme. Conformité totale ou mise en place solide, avec une petite marge possible d'amélioration	4 points
Partiellement conforme	B	L'exigence est partiellement mise en place ou il y a une mise en place très basique avec des améliorations nécessaires, sans impact sur la sécurité des aliments, la conformité essentielle des produits et la conformité légale.	2 points
Non-conforme	C	L'exigence n'est pas mise en place ou est mise en place de manière incorrecte/insatisfaisante, sans impact sur la sécurité des aliments, la conformité essentielle des produits et la conformité légale.	0 point
	D	Critique : Lorsque la sécurité des aliments et/ou la conformité essentielle des produits et/ou la conformité légale sont impactées en raison de non-conformités critiques, de manquements substantiels, d'un manque de maîtrise, conduisant à des produits non sûrs et/ou non conformes. Remarque : La note "D" ne peut être attribuée que pour les exigences fondamentales, car celles-ci constituent la partie fondamentale de l'IFS Local Check.	Soustraction de 10% du nombre total possible de points ; la lettre de confirmation ne peut pas être émise.
N/A		Lorsque l'exigence n'est pas applicable, une justification appropriée doit être fournie. Cela ne peut s'appliquer lorsque la sécurité des aliments, la conformité essentielle des produits et la conformité légale sont impactées.	Non inclus dans le calcul de la note totale.

ANNEXE 3

LETTRE DE CONFIRMATION IFS Local Check

Lettre de confirmation



Par la présente, l'organisme de certification/le prestataire de services d'évaluation

Nom de l'organisme de certification/du prestataire de services d'évaluation

ayant signé un accord avec IFS Management GmbH, confirme que les activités de transformation de

Nom de la société vérifiée

Adresse

(GLN(s) GS1 si disponible(s) et, si applicable, numéro légal d'autorisation sanitaire), COID,

pour le périmètre de vérification :

(descriptions détaillées du/des procédés/produits/périmètre - traduction obligatoire en anglais)

Numéro et nom du (des) secteur(s) de produits et du(des) secteur(s) technologique(s)
ont été vérifiées pour les exigences (fondamentales/basées sur l'HACCP/complémentaires) de

IFS Local Check Version 1, janvier 2026

et a obtenu le(s) résultat(s) suivant(s) :

[Approuvé] pour le check fondamental/note de XX%
[Approuvé] pour le check basé sur l'HACCP/note de XX %
[Approuvé] pour le check complémentaire/note de XX%.

Date du check ("de la vérification") (si applicable : date du re-check (re-vérification)) :

Date d'émission de la lettre de confirmation :

Date d'expiration de la lettre de confirmation : (la validité de la lettre de confirmation reste la même chaque année)

Prochaine vérification à réaliser dans la période : (Check de renouvellement entre XX.XX et XX.XX)

Date et lieu :

Nom et signature de la personne responsable de l'organisme
de certification/prestataire de services d'évaluation

Adresse de l'organisme de certification/prestataire
de services d'évaluation

Nom et/ou logo de l'organisme
de certification/prestataire de
services d'évaluation



ANNEXE 4

GLOSSAIRE

Le glossaire contient des définitions essentielles et pertinentes en lien avec la sécurité des aliments et la conformité des produits, qui sont utilisées dans le protocole, la checklist et le guide IFS Local Check.

Action corrective	Action visant à éliminer la cause d'une non-conformité détectée. Par ailleurs, dans l'IFS Local Check, les actions correctives sont des actions obligatoires faisant partie du plan d'actions de la vérification lorsque des non-conformités critiques ont été identifiées et que les exigences sont notées comme non-conformes (D). Pour les exigences notées B et C, les actions correctives ne sont pas obligatoires pour conclure sur le résultat de la vérification (mais souhaitables et recommandées).
Allégation	Tout message ou toute représentation, y compris une représentation sous la forme d'images, d'éléments graphiques ou de symboles, quelle qu'en soit la forme (étiquette du produit, emballage, publicité, spécifications, modalités d'emploi) qui affirme, suggère ou implique que le produit possède un(e) ou des caractéristique(s) ou effet(s) particulier(e)s qui n'est/ne sont pas inhérent(s) au produit et/ou qui n'est/ne sont généralement pas présent(s) dans des produits similaires. La liste d'exemples suivants présente une liste non exhaustive de caractéristiques et/ou effets particuliers : • Nature ou composition (par exemple bio, « naturel », « sans », « source de », « réduit en », etc.) • Référentiels d'identité des produits (par exemple pour les produits carnés, les labels spécifiques, etc.) • Origine ou provenance (par exemple « fabriqué en », « produit de », AOP/IGP, etc.) • Méthodes de production/fabrication (par exemple commerce équitable, allégations religieuses, etc.) • Propriétés, structures et/ou fonctions spécifiques liées à une réduction des risques pour les clients et/ou les consommateurs (par exemple pour empêcher ou réduire les risques de maladies cardiaques, pour empêcher la contamination par détérioration ou par des microorganismes pathogènes, etc.) • Propriétés, bénéfices ou effets spécifiques pour les clients et/ou les consommateurs, liés à l'utilisation du produit (par exemple effet antiviellissement pour les cosmétiques, rallongement de la durée de vie du produit conditionné, amélioration ou modification d'une fonction physiologique ou d'une activité biologique associée à la santé dans le produit, etc.). Les allégations liées au produit peuvent être indiquées seulement si : • Des preuves sont disponibles pour démontrer leur véracité, honnêteté, exactitude et conformité réglementaire • Leur utilisation est validée par les autorités compétentes, si applicable • Des informations claires et compréhensibles sont fournies aux utilisateurs (client, consommateur et/ou utilisateur final, si applicable) sur les caractéristique(s) et/ou effet(s) particuliers déclarés par rapport à l'usage attendu du produit.

Allergène (UE)	Aliment qui entraîne une réaction néfaste intervenant par une réponse immunologique. Les allergènes dits majeurs sont : • Céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut ou leurs souches hybridées) et produits à base de céréales • Crustacés et produits à base de crustacés • Œufs et produits à base d'œufs • Poissons et produits à base de poissons • Arachides et produits à base d'arachides • Soja et produits à base de soja • Lait et produits à base de lait (y compris le lactose) • Fruits à coque, à savoir amandes (<i>Amygdalus communis</i> L.), noisettes (<i>Corylus avellana</i>), noix (<i>Juglans regia</i>), noix de cajou (<i>Anacardium occidentale</i>), noix de pécan (<i>Carya illinoensis</i> (Wangenh.) K. Koch), noix du Brésil (<i>Bertholletia excelsa</i>), pistaches (<i>Pistacia vera</i>), noix de Macadamia et noix du Queensland (<i>Macadamia ternifolia</i>), et produits à base de ces fruits à coque • Céleri et produits à base de céleri • Lupin et produits à base de lupin • Mollusques et produits à base de mollusques • Moutarde et produits à base de moutarde • Graines de sésame et produits à base de graines de sésame • Anhydride sulfureux et sulfites en concentrations supérieures à 10 mg/kg ou 10 mg/litre exprimées en SO₂. Règlement (EU) N° 1169/2011 du Parlement et du Conseil Européen.
Analyse des causes racines	Processus ou procédure qui aide à comprendre les causes initiales d'un problème, afin d'identifier l'action corrective appropriée qui permettra d'éviter qu'il ne se reproduise.
Analyse des dangers	Démarche consistant à rassembler et à évaluer les données concernant les dangers identifiés dans les matières premières et les autres ingrédients, dans l'environnement, dans le procédé ou dans l'aliment, et les facteurs qui entraînent leur présence, afin de décider s'il s'agit ou non de dangers significatifs.
Bilan matière	Test réalisé pour mesurer les quantités entrantes d'ingrédients et sortantes de produits finis lors d'un test de traçabilité.
Calibration	Ensemble d'opérations qui établissent, sous des conditions spécifiées, la relation entre les valeurs des quantités indiquées par un instrument de mesure ou un système de mesure, ou des valeurs représentées par un matériel de mesure ou un matériel de référence et les valeurs correspondantes réalisées par des normes.
CCP (Critical Control Point)	Étape où une ou plusieurs mesures de maîtrise, essentielle(s) pour maîtriser un danger significatif, est/sont appliquée(s) dans un système HACCP.
Client	Société ou personne à qui les produits sont vendus, sous forme de produits finis ou semi-finis (en tant que partie de produits finis).

Contamination	Introduction ou présence d'un contaminant dans un aliment ou dans un environnement alimentaire. Un contaminant peut être un agent d'origine biologique, chimique, physique ou toute autre substance non intentionnellement ajoutée dans l'aliment pouvant compromettre la sécurité des aliments ou son adéquation. La contamination signifie également la corrélation de matériaux d'emballage entre eux.
Correction	Action visant à éliminer une non-conformité. Par ailleurs, dans l'IFS Local Check, les corrections sont des actions obligatoires faisant partie du plan d'actions de la vérification. Cela s'applique lorsque certains niveaux de manquement ont été identifiés et que les exigences sont notées comme partiellement conformes (B) et non-conformes (C et D).
Danger	Agent biologique, chimique ou physique dans l'aliment ayant potentiellement un effet nocif sur la santé.
Diagramme des flux	Représentation systématique de la séquence des étapes utilisées dans la production ou la fabrication d'un aliment.
Eau potable	Eau apte à la consommation humaine ou animale (par exemple pour la boisson, la cuisine et la préparation de produits alimentaires) qui est en principe exempte de microorganismes et d'autres contaminants pouvant mettre en danger la santé humaine.
Équipement	Machines, instruments, appareils ou ustensiles utilisés ou destinés à être utilisés pour ou en lien avec la manipulation d'aliments. Cela inclut les équipements utilisés ou destinés à être utilisés pour nettoyer et désinfecter les locaux et les équipements.
FDS (Fiches de données de sécurité)	Les fiches de données de sécurité (FDS) sont des instructions de sécurité pour la manipulation de substances dangereuses. Elles sont principalement destinées à être employées par les utilisateurs professionnels, elles doivent leur permettre de prendre les mesures nécessaires pour la protection de la santé, de la sécurité et de l'environnement sur le lieu de travail. Elles peuvent être fournies sur papier ou électroniquement, à condition que le destinataire dispose du matériel nécessaire à sa réception.
HACCP	Système qui définit, évalue et maîtrise les dangers qui menacent la sécurité des aliments.
Incident	Situation au niveau de la chaîne d'approvisionnement où il existe des risques potentiels et/ou confirmés de sécurité, qualité, légalité et intégrité pour les produits, ou cas de force majeure (par exemple des ruptures de ressources critiques/services, des catastrophes naturelles, des pertes, des situations d'urgences, des crises, etc.) ayant un impact direct sur la livraison de produits de confiance.
Ingrédient	Toute substance, incluant les additifs alimentaires, utilisée dans la fabrication ou la préparation d'un produit alimentaire, qui reste présente dans le produit fini, même dans une forme modifiée.
Lettre de confirmation	Déclaration écrite finale faite par l'organisme de certification/prestataire de services d'évaluation, confirmant qu'un site de production a réussi l'évaluation/le check ("la vérification").
Locaux du personnel	Zones d'un site, différentes des zones de manipulation des produits alimentaires, utilisées par le personnel (par exemple, les toilettes, les vestiaires, la cantine et la salle de pause).

Matériaux d'emballage en contact avec les aliments	Matériaux qui : • sont destinés à être mis en contact avec des aliments ou • sont déjà en contact avec des aliments et ont été prévus à cet effet ou • sont attendus à entrer en contact avec des aliments ou transférer leurs constituants vers des aliments dans des conditions d'utilisation normales ou prévisibles.
Matière première	Matière de base utilisée pour la fabrication d'un produit (ingrédients, additifs, matériaux d'emballage, recyclage).
Mesure de maîtrise	Toute intervention ou activité à laquelle on peut avoir recours pour prévenir ou éliminer un danger ou pour le ramener à un niveau acceptable.
Non-conformité	Non-respect/manquement d'un(e) norme/référentiel spécifié, d'un procédé, d'une procédure ou d'une exigence, ayant un impact sur la sécurité des aliments, la légalité et la conformité essentielle des produits.
Numéro de lot	Numéro ou code imprimé sur l'étiquette et permettant de retracer l'historique de production des produits. Remarque : en anglais, deux termes distincts sont utilisés (respectivement « lot » et « batch »).
Numéro de lot	Numéro ou code attribué à un groupe de produits fabriqués à partir du même lot / unité de production. Remarque : en anglais, deux termes distincts sont utilisés (respectivement « lot » et « batch »).
OGM	Organisme, à l'exception des êtres humains, dont le matériel génétique a été modifié d'une manière qui ne s'effectue pas naturellement par multiplication et/ou par recombinaison naturelle.
Plan HACCP	Document ou ensemble de documents préparés conformément aux principes HACCP en vue de garantir la maîtrise des dangers significatifs dans l'entreprise alimentaire.
Prestataire	Société ou personne sous contrat avec la société pour réaliser un travail pour le site.
Prestataire de services	Organisation qui fournit des services à une autre société, par exemple, du transport, stockage, contrôle de la préparation des commandes, lutte contre les nuisibles, nettoyage et désinfection, etc.
Produit	Résultat de procédés et d'activités qui transforment des éléments d'entrée en éléments de sortie. Il comprend l'emballage.
Rappel de produit	Toute mesure visant à obtenir le retour d'un produit dangereux que le producteur ou le distributeur a déjà fourni ou mis à disposition du consommateur.
Recyclage	Procédé de réutilisation de produits alimentaires, d'ingrédients, de matières premières ou de matériaux d'emballage.
Retrait de produit	Toute mesure visant à empêcher la distribution, la mise à disposition et l'offre d'un produit non conforme aux spécifications et/ou potentiellement dangereux pour le consommateur.
Risque	Fonction de la probabilité et de la gravité d'un effet néfaste sur la santé, du fait de la présence d'un danger dans l'aliment.
Site ou site de production	Établissement situé dans un lieu précis où la vérification IFS Local Check est réalisée et dans lequel toute étape de production et de distribution des produits alimentaire est réalisée.

Traçabilité	Capacité de tracer et suivre un produit alimentaire, un aliment destiné à l'alimentation animale, un aliment d'origine animale ou une substance conçu(e) pour être, ou attendu(e) à être incorporé(e) dans un produit alimentaire ou un aliment destiné à l'alimentation animale, à travers toutes les étapes de production et de distribution.
Vérification sur site	Inspection et évaluation des zones de production sur site, incluant les zones suivantes : • Les procédés de fabrication, • Les zones de réception, de stockage et d'expédition, • Les bonnes pratiques de fabrication (BPF), incluant la maintenance, l'hygiène, la lutte contre les nuisibles et les activités de nettoyage et de désinfection, • Le laboratoire sur site, • Les locaux de maintenance, • Les locaux du personnel et les installations sanitaires, • Les zones extérieures.
Vêtements de protection	Vêtements fournis par la société (incluant les chaussures et les gants) qui sont portés par les employés, les prestataires et les visiteurs pour protéger les produits alimentaires de toute contamination.
Zone de production	Partie du site de production qui comprend : • Les procédés de fabrication, • Les zones de réception, de stockage et d'expédition, • Les bonnes pratiques de fabrication (BPF), incluant la maintenance, l'hygiène, la lutte contre les nuisibles et les activités de nettoyage et de désinfection, • Le laboratoire sur site, • Les locaux de maintenance, • Les locaux du personnel et les installations sanitaires, • Les zones extérieures.

L'IFS publie des informations, des opinions et des bulletins de bonne foi mais ne peut être tenu responsable de toute erreur, omission ou information pouvant éventuellement prêter à confusion, présente dans ses publications, spécifiquement dans ce document.

Le propriétaire du présent document est :

IFS Management GmbH
Am Weidendamm 1 A
10117 Berlin
Allemagne

Directeur : Stephan Tromp
AG Charlottenburg
HRB 136333 B
N° DE TVA : DE278799213

Banque : Berliner Sparkasse
Numéro IBAN : DE96 1005 0000 0190 0297 65
Code BIC/Swift : BE LA DE BE

© IFS, 2026

Tous droits réservés. Toutes les publications sont protégées par les lois internationales sur les droits d'auteur. Sans le consentement écrit du propriétaire du référentiel IFS, toute utilisation non autorisée est interdite et sujette à des poursuites légales.

Ceci s'applique également à la reproduction à l'aide d'une photocopieuse, à l'inclusion dans une base de données électronique/un logiciel ou à la reproduction sur des supports de stockage.

Aucune traduction ne peut être effectuée sans l'autorisation officielle du propriétaire du document.

La version originale et de référence du présent document est la version anglaise

Les documents IFS sont disponibles en ligne via:

www.ifs-certification.com

