



L'audit de certification selon le référentiel BRC Food Issue 6

Mercredi 9 avril 2014

*Patrick Bèle
Global Food Manager*

Avançons en confiance

BRITISH RETAIL CONSORTIUM



Move Forward with Confidence*

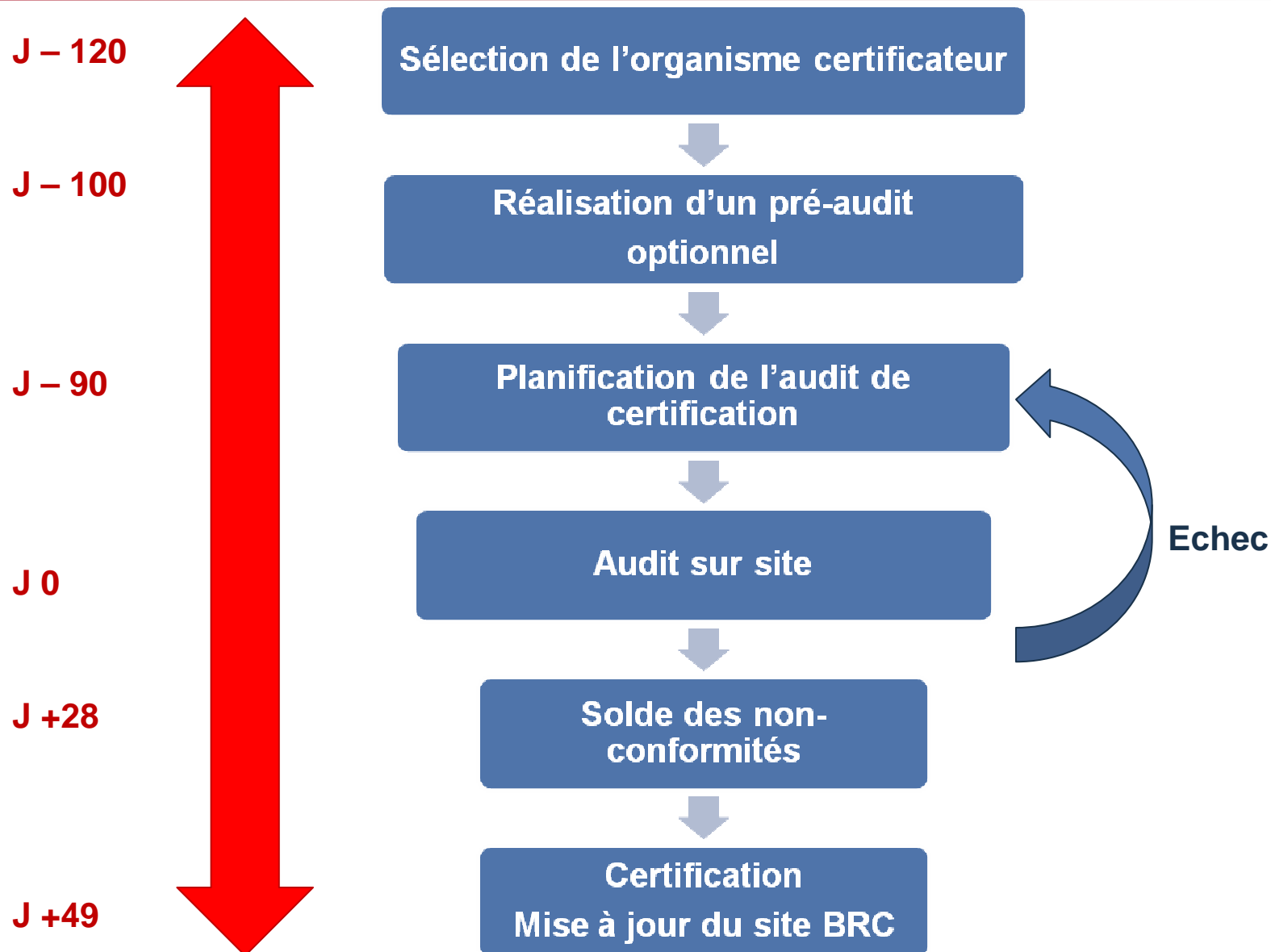
**BUREAU
VERITAS**

Sommaire



1. Bonnes pratiques en route vers la certification
2. Le top 10 des non-conformités
3. L'expérience de Bureau Veritas Certification

Les grandes étapes



Avant l'audit

1. Sélection de l'organisme certificateur:

1. Note par le BRC: de ★ à ★ ★ ★ ★ ★ ★
2. Recommandation : réputation (distributeurs ou autres fabricants)
3. Possibilité d'audits combinés (ISO, autres référentiels GFSI...)
4. Auditeur local
5. Disponibilité (audit annoncé / inopiné) / Prix
6. Bien valider les données: effectif, produits, superficie...

2. Envoi de documents à l'auditeur

1. Manuel Qualité / Sécurité alimentaire / Organigramme
2. Etude HACCP (au moins liste des CCP)
3. Diagramme de fabrication
4. Exemple de spécification produits finis
5. Toute autre information utile (horaires, plan d'accès, hôtel...)

Avant l'audit

3. Réception du programme d'audit (annoncé):
 1. Revoir le programme
 2. Si problème de disponibilité / programme de production, demander une mise à jour
 3. Communiquer le programme en interne
4. Préparer les documents requis (si gestion papier):
 1. Manuel & politique Qualité, organigramme, dernière revue de direction, synthèse réclamations clients...
 2. Etude HACCP, diagramme de fabrication, plan du site
 3. Derniers exercices de retrait / rappel, test de traçabilité
 4. Dossier dératisation (contrat, rapports de visite, plan des appâts...)
 5. Rapports d'audit internes, procédure d'audit interne...
 6. **Bien vérifier les 10 fondamentaux**



Pendant l'audit

1. Réunion d'ouverture:

1. Inviter l'équipe de direction + responsable de site
2. Valider le périmètre de certification
3. Confirmer le programme d'audit



2. Audit documentaire et entretiens avec le personnel

1. Accompagner le(s) auditeur(s) en permanence
2. Aider les audités mais éviter de répondre à leur place
3. Si changement d'horaire, faire le nécessaire
4. Si non-conformité potentielle, bien la valider avec l'auditeur
5. Demander un rapide débriefing de la journée (optionnel)
6. Demander un rapide débriefing de l'audit avant la réunion de clôture et en cas de non-conformité s'accorder avec l'auditeur sur les preuves d'actions correctives à fournir par la suite (recommandé)

Pendant l'audit

3. Réunion de clôture:

1. Inviter l'équipe de direction + responsable de site
2. S'assurer que les non-conformités sont claires pour tous.
3. Ne pas rentrer dans une discussion interne sur les actions correctives à entreprendre
4. Valider les étapes suivantes avec l'auditeur



Après l'audit

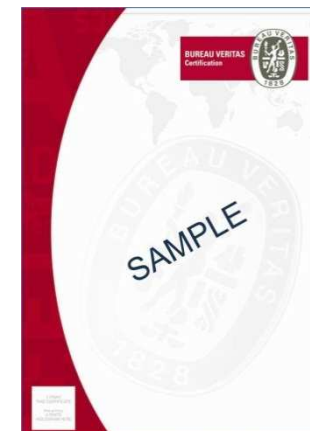


1. Solder les non-conformités:

1. Valider en interne les actions correctives + délais
2. Envoyer au responsable d'audit le plan d'action + preuves (photos, documents...) 24 jour après l'audit
3. S'assurer auprès du responsable d'audit de la réception des preuves et du solde effectif des non-conformités

2. Le certificat

1. S'assurer de la bonne réception du certificat sous 49 jours
2. Vérifier que votre entreprise figure bien sur le BRC Directory
3. Fêter l'événement et... préparer l'audit suivant



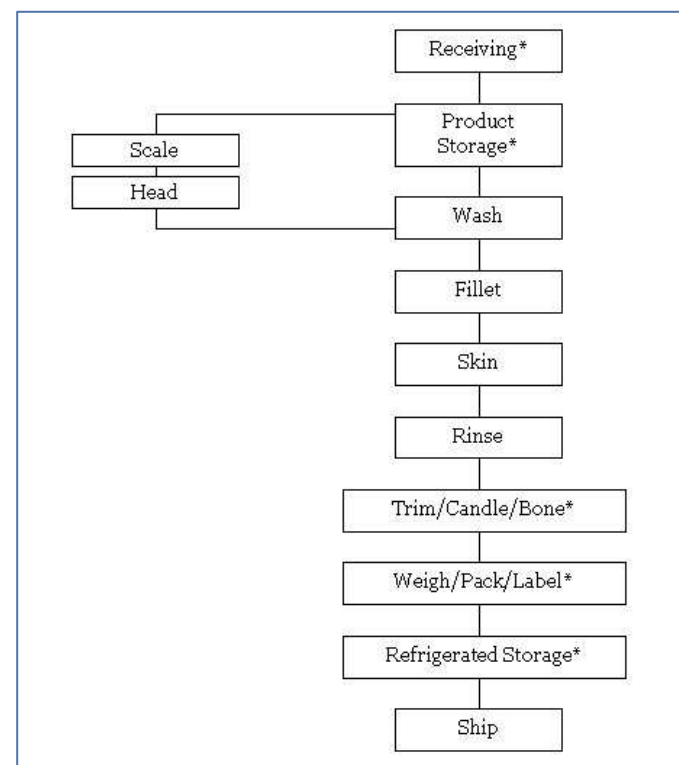
Top 10 des non-conformités: 1 HACCP

1. Diagramme de fabrication

- Pas à jour
- Pas assez détaillé (recyclage, déchets, procédés sous-traités...)
- Vérification non réalisée tous les ans ou non enregistrée

2. Identification des dangers

- Manque fréquence + gravité
- Dangers chimiques oubliés



Top 10 des non-conformités: 2 Infrastructure

1. Portes non hermétiques pour les nuisibles
2. Eau stagnante au sol
3. Fenêtre & éclairage non protégés contre le bris
4. Trace de condensation
5. Filtres à air sales
6. Murs en matériau non lavable



Top 10 des non-conformités: 3 Lutte contre les nuisibles

1. Manque d'analyse trimestrielle de la situation
2. Plan des appâts / pièges non à jour
3. Enregistrements incomplets (manque produits utilisé, cible...)



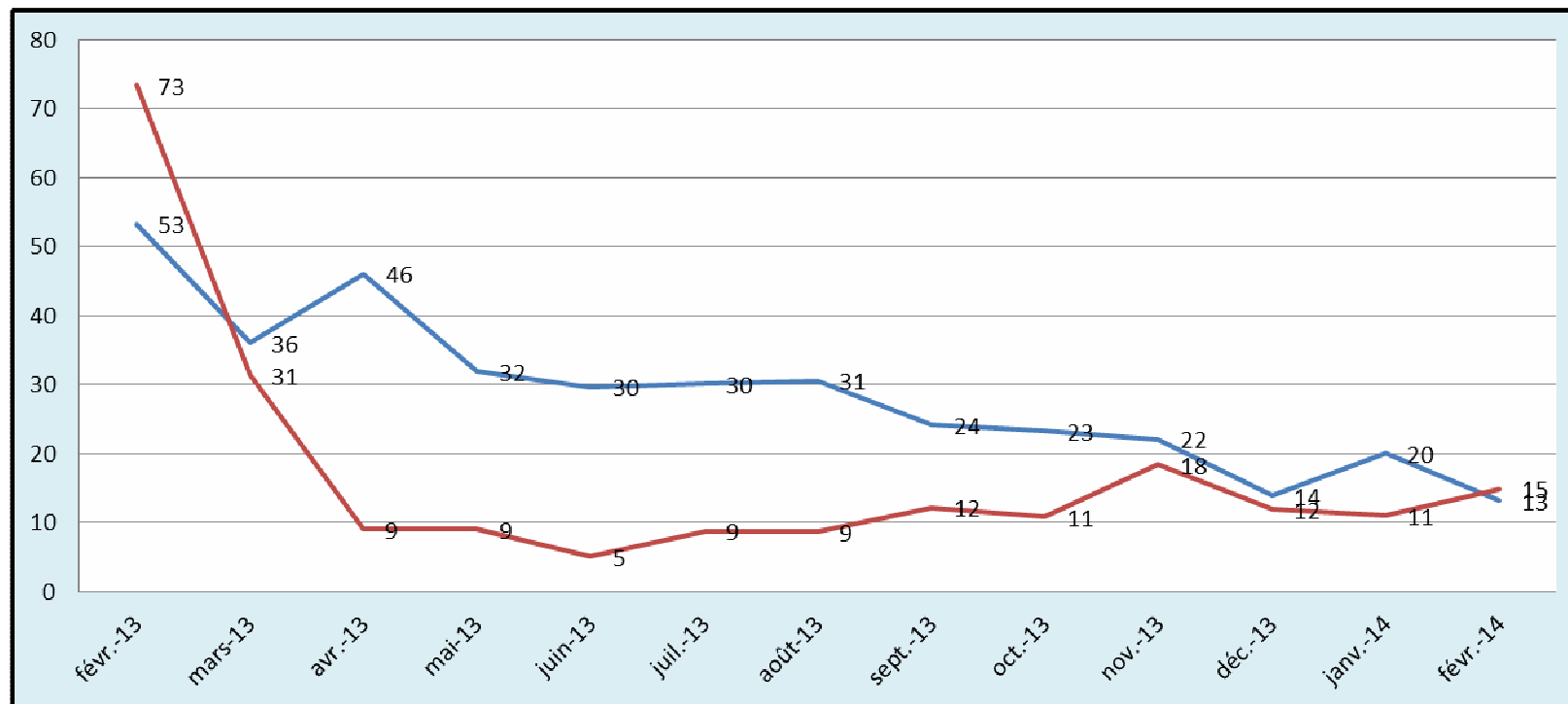
Top 10 des non-conformités: 4 Nettoyage & hygiène

1. Procédure de nettoyage incomplète (manque concentration, temps de contact, température, matériel, fréquence...)
2. Locaux et équipements sales



Top 10 des non-conformités: 5 Engagement de la direction

1. Manque d'objectifs qualité & sécurité alimentaire mesurables
2. Objectifs non suivis
3. Objectifs non revus



Top 10 des non-conformités: 6 Maintenance

1. Pas d'enregistrement pour valider la possibilité de reprendre la production après réparation
2. Nettoyage insuffisant après réparation
3. Réparations temporaires pouvant mettre en cause la sécurité alimentaire



Top 10 des non-conformités: 7 Vestiaires et autres

1. Lavabos non conformes
2. Stockage des vêtements de travail avec les autres vêtements
3. Casiers sales ou avec de la nourriture
4. Cantine et distributeurs automatiques sales
5. Non respect de l'interdiction de fumer en dehors des zones autorisées



Top 10 des non-conformités: 8 Audits internes

1. Audits internes insuffisants (périmètre, fréquence)
2. Absence de suivi efficace des non conformités décelées en audit interne
3. Programme d'audit interne pas à jour
4. Absence d'inspection régulière bâtiment / infrastructure



Top 10 des non-conformités: 9 Verre et autres

1. Liste du verre et autres matériaux similaires incomplète
2. Inspection verre inefficace (verre brisé, plexiglas fêlé...)



Top 10 des non-conformités: 10 Traçabilité

1. Système de traçabilité incomplet (manque emballages, additifs)
2. Absence de test du système avec les quantités (mass balance)
3. Recyclage entraînant une perte de traçabilité



L'expérience de Bureau Veritas Certification



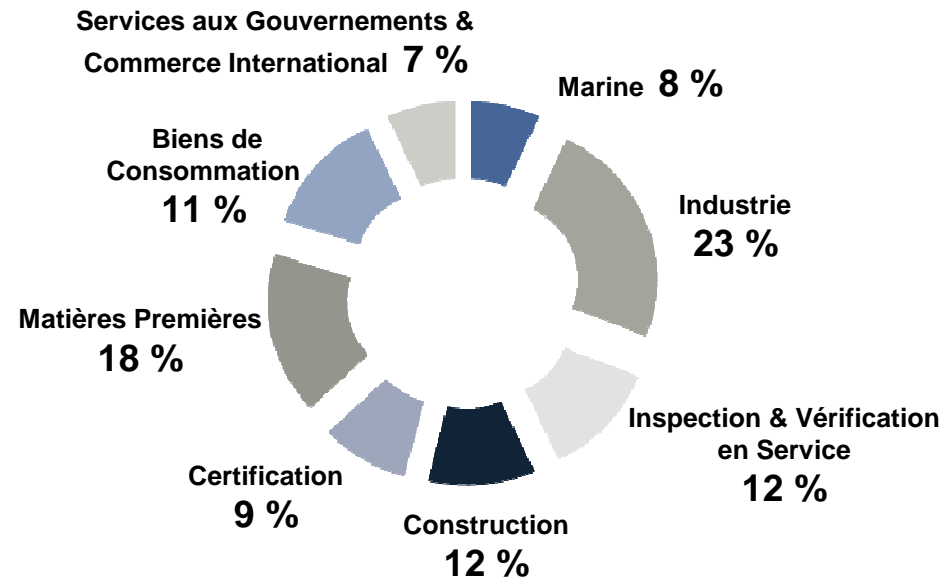
- Audits BRC depuis 2000 accrédité par UKAS (organisme UK)
- Organisme certificateur noté ★ ★ ★ ★
- Plus de 1000 clients BRC Food dans le monde dont 172 en France
- Plus de 160 auditeurs dans le monde dont 27 en France
- Un important réseau d'auditeurs en Europe: Belgique, République Tchèque, Danemark, Allemagne, Grèce, Hongrie, Italie, Lituanie, Lettonie, Pays-Bas, Pologne, Slovaquie, Slovénie, Espagne, Suisse & Royaume-Uni
- Membre des « Co-operation group » en France, Italie & UK.
- Membre du groupe de travail sur le futur BRC Food version 7
- Possibilité d'audits combinés avec d'autres référentiels GFSI ou ISO

Bureau Veritas en bref: 3,9 Mds € de CA



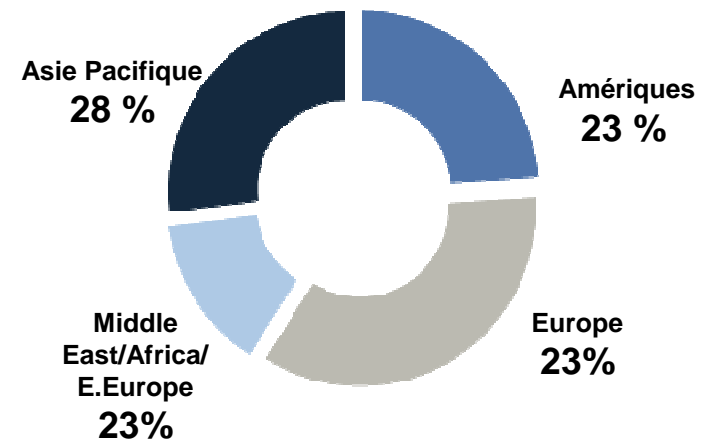
Des métiers diversifiés

Répartition du chiffre d'affaires



Une présence géographique étendue

Répartition du chiffre d'affaires



En savoir plus...



➤ En France:

- Stéphane Meslif: 06 08 94 74 67 / stephane.meslif@fr.bureauveritas.com
- http://deviscertification.bureauveritas.fr/11_ref-14_brc-et-ifs-obtenez-votre-devis.html

➤ A l'étranger:

- Patrick Bèle: patrick.bele@bureauveritas.com / +33 6 77 59 79 31
- <http://www.bureauveritas.com/certification>



**BUREAU
VERITAS**

Move Forward with Confidence*

'Avançons en confiance

© - Copyright Bureau Veritas