



INTERPRETATION DE LA NORME BRC
SÉCURITÉ ALIMENTAIRE - VERSION 8

CHAPITRE 1

1 ENGAGEMENT DE LA DIRECTION GÉNÉRALE

1.1 Engagement de la direction et amélioration continue.

FONDAMENTALE

La direction du site doit démontrer qu'elle est pleinement engagée dans la mise en œuvre des exigences de la Norme mondiale pour la sécurité alimentaire et aux processus facilitant l'amélioration continue de la sécurité alimentaire et gestion de la qualité.

Clause	Exigences	Interprétation
1.1.1	<p>Le site doit avoir une politique documentée qui indique l'intention du site de respecter ses obligations en matière de production de produits sûrs, légaux et authentiques, avec la qualité spécifiée, et sa responsabilité vis-à-vis de ses clients.</p> <p>Ce sera :</p> <ul style="list-style-type: none">• signé par la personne responsable du site• communiqué à tout le personnel.	<p><u>Politique documentée</u></p> <p>La politique du site doit indiquer clairement les objectifs globaux visant à répondre aux exigences du client, notamment la fourniture de produits sûrs et authentiques de la qualité souhaitée par le client. La politique est conçue pour indiquer l'intention du site, de sorte que tout le personnel puisse travailler à la réalisation de cet objectif commun.</p> <p>L'authenticité des produits signifie que tous les produits vendus ou achetés sont de la nature, de la substance et de la qualité attendue. Cela ne concerne pas seulement les revendications de produits, mais inclut tous les produits et les matières premières avec l'assurance qu'ils répondent aux spécifications. L'authenticité est définie dans le glossaire (annexe 2).</p> <p>La politique doit être signée par la personne assumant la responsabilité globale du site audité, afin de démontrer l'engagement de la direction et du site. Lorsque la politique est une déclaration à l'échelle du groupe ou de l'entreprise, la direction du site doit l'approuver ; par exemple, en la contresignant.</p> <p>L'énoncé de politique n'est qu'un résumé et peut généralement être exprimé sur une seule page. Bien qu'il ne doive pas être daté, il doit être à jour et doit donc être mis à jour lors des politiques importantes ou des changements de direction.</p> <p>La politique constitue la base des méthodes de travail du site et l'auditeur</p>



INTERPRETATION DE LA NORME BRC

SÉCURITÉ ALIMENTAIRE - VERSION 8

CHAPITRE 1

		<p>s'attendra à voir comment la direction du site veille à la compréhension et à la mobilisation du personnel. Cela peut inclure :</p> <ul style="list-style-type: none">• communication avec le personnel (par exemple, affichage sur des tableaux d'affichage, inclusion dans le processus d'induction, disponibilité sur l'intranet de la société et utilisation de langues appropriées lorsque la langue locale n'est pas la langue maternelle de tous les employés. L'utilisation de deux langues est améliorée et accélère la compréhension et l'action.• inclusion de tous les membres du personnel, y compris les agents temporaires et contractuels, dans la communication et les processus d'engagement.
1.1.2	<p>La direction du site doit définir et maintenir un plan clair pour le développement et l'amélioration continue d'une culture de la sécurité et de la qualité des aliments. Cela doit inclure :</p> <ul style="list-style-type: none">• activités définies impliquant toutes les sections du site qui ont un impact sur la sécurité des produits• un plan d'action indiquant la manière dont les activités seront entreprises et mesurées, ainsi que les délais prévus• un examen de l'efficacité des activités achevées.	<p><u>Culture de la sécurité alimentaire</u></p> <p>Une culture proactive et positive au sein d'une entreprise peut faire toute la différence en termes d'efficacité du plan de sécurité sanitaire et de qualité des aliments et de sa mise en œuvre cohérente sur l'ensemble du site. La culture doit être animée par les cadres supérieurs et «ressentie» dans l'ensemble de l'organisation, de sorte que tous les aspects de l'entreprise soient informés et impliqués.</p> <p>La culture peut être difficile. Elle repose non seulement sur des éléments mesurables et spécifiques, mais également sur une éthique et des valeurs ressenties par les utilisateurs à tous les niveaux du site. La taille et la complexité (ou la simplicité) du site ne doivent pas être un obstacle à une culture réussie. Une bonne culture s'exprime également par la facilité de circulation de l'information entre les différents niveaux de l'entreprise.</p> <p>Le site est tenu d'élaborer et de mettre en œuvre un plan ou un programme clair pour développer et améliorer sa culture de la sécurité alimentaire. Un tel plan serait basé sur la nature de l'organisation et dépendrait de sa taille, de sa saisonnalité et des objectifs globaux identifiés comme importants pour sa propre culture. Le plan n'a pas besoin d'être annuel. Un plan stratégique pourrait, par exemple, couvrir une période de cinq ans, avec des activités conçues pour mesurer la culture actuelle, mettre en œuvre les changements et évaluer les améliorations (ou, le cas échéant, une analyse des raisons pour lesquelles l'amélioration n'était</p>



INTERPRETATION DE LA NORME BRC

SÉCURITÉ ALIMENTAIRE - VERSION 8

CHAPITRE 1

		<p>pas évidente). Certains aspects du plan peuvent être plus fréquents que d'autres et les outils, mesures et mesures de suivi du plan devraient être démontrables. Un large éventail d'activités pourrait être intégré à un plan de développement culturel, que la société est peut-être déjà en train de mener. Par exemple :</p> <ul style="list-style-type: none">• une enquête auprès du personnel axée sur les valeurs et la culture• revues annuelles du personnel (individuellement) et programmes de reconnaissance• mécanismes de retour d'informations (par exemple, préoccupations du personnel)• revue de la formation et perfectionnement du personnel• travail d'équipe (par exemple, implication du personnel dans la définition d'objectifs de sécurité des produits)• stratégies de communication efficaces• activités visant à maintenir de manière manifeste les normes de sécurité des produits. <p>L'auditeur s'attendra à trouver la preuve d'un plan avec des objectifs et la preuve que le site a achevé les activités décrites dans son plan d'action. Cela sera déterminé par des entretiens et par la visualisation de preuves objectives des démarches entreprises.</p> <p>Les entretiens peuvent être menés de manière informelle avec tous les niveaux de personnel. Les objectifs ou cibles relatifs à la culture de la sécurité alimentaire peuvent être gérés séparément ou associés à des objectifs liés à la sécurité, à la légalité et à la qualité des produits. Leur gestion dépend de la nature des objectifs de la culture de la sécurité sanitaire des aliments et de la manière dont ils sont liés aux autres objectifs du site.</p>
1.1.3	La direction du site doit s'assurer que des objectifs clairs sont définis pour maintenir et améliorer la sécurité, la légalité et la qualité des produits fabriqués, conformément à la politique sur la	<u>Objectifs de sécurité alimentaire et de qualité</u> La direction doit fixer des objectifs en matière de sécurité et de qualité des aliments qui permettent d'atteindre la politique énoncée (voir clause 1.1.1). Les objectifs doivent être communiqués de manière à ce que le personnel concerné (c'est-à-dire ceux dont les rôles peuvent influencer sur la sécurité ou la qualité des



INTERPRETATION DE LA NORME BRC

SÉCURITÉ ALIMENTAIRE - VERSION 8

CHAPITRE 1

	<p>sécurité et la qualité des aliments et à la présente norme. Ces objectifs seront :</p> <ul style="list-style-type: none">• documenté et incluent des objectifs ou des mesures claires du succès• clairement communiqué au personnel concerné• surveillé et les résultats communiqués au moins tous les trimestres à la haute direction du site.	<p>produits) comprenne ce qui lui est demandé. La fixation de ces objectifs facilite également l'allocation de budgets et de ressources appropriés. Les auditeurs rechercheront des preuves que les objectifs sont en place et ont été communiqués au personnel.</p> <p>Les bons objectifs sont généralement :</p> <ul style="list-style-type: none">• spécifique - claire et directement liée aux objectifs du site en matière de sécurité et de qualité des produits• mesurable - pour que le site puisse évaluer les progrès• réalisable - les objectifs qui dépassent les limites de l'entreprise sont acceptables, mais il est important qu'ils soient réalistes et que des ressources suffisantes soient disponibles.• pertinent - conçu pour maintenir et améliorer la sécurité et la qualité des produits• limité dans le temps - soit à long terme (par exemple tout au long de la période de certification) ou à plus court terme (par exemple dans les 3 prochains mois); toutefois, les délais ou les échéances doivent être clairs pour permettre au site d'examiner les progrès et, si nécessaire, de modifier les activités. <p>Il existe de nombreux exemples d'objectifs qui pourraient être inclus. Par exemple, des réductions dans :</p> <ul style="list-style-type: none">• les réclamations des clients• produits non conformes• les échecs d'audit ou les non-conformités d'audit - incluent les audits internes et externes• les rejets ou retours clients. <p>Dans chacun de ces exemples, il serait nécessaire que le site examine comment rendre l'objectif spécifique et mesurable (comme indiqué ci-dessus); Par exemple, 10% moins de plaintes de clients doivent être traitées d'ici la fin de l'année.</p> <p>Les progrès réalisés par rapport aux objectifs doivent être examinés et communiqués à la direction au moins tous les trimestres. Ils peuvent, par exemple, être inclus dans les réunions de la direction (par exemple, celles prévues pour la</p>
--	--	--



INTERPRETATION DE LA NORME BRC

SÉCURITÉ ALIMENTAIRE - VERSION 8

CHAPITRE 1

		<p>clause 1.1.4), ou faire l'objet d'un examen séparé ou être inclus dans un rapport à la direction. Les auditeurs rechercheront des preuves documentées de l'examen trimestriel des progrès.</p> <p>Les sites ou installations indépendants faisant partie d'un grand groupe ayant des objectifs à l'échelle de l'entreprise peuvent adopter les objectifs à l'échelle de l'entreprise, mais doivent «s'approprier» les objectifs et procéder à la mise en œuvre, au suivi, à la revue, etc. au niveau du site.</p>
1.1.4	<p>Les réunions de revue de direction organisées par la direction du site doivent être organisées à des intervalles planifiés appropriés, au minimum une fois par an, pour examiner la performance du site par rapport à la norme et aux objectifs énoncés à la clause 1.1.3. Le processus d'examen doit inclure l'évaluation de:</p> <ul style="list-style-type: none">• plans d'action et délais des revues de direction précédentes• les résultats des audits internes, seconde et / ou des tiers parties.• tous les objectifs qui n'ont pas été atteints, pour comprendre les raisons sous-jacentes. Ces informations doivent être utilisées lors de la définition d'objectifs futurs et pour faciliter l'amélioration continue.• les plaintes des clients et les résultats de leurs commentaires• tous les incidents (y compris les rappels et les retraits), les actions correctives, les résultats non conformes aux spécifications et les matériaux non conformes	<p><u>Examen de la direction</u></p> <p>La réunion de revue de direction a pour but de donner un aperçu des systèmes de sécurité sanitaire des aliments. La réunion devrait examiner :</p> <ul style="list-style-type: none">• ce qui a été réalisé• progrès par rapport aux objectifs• l'identification des objectifs et des domaines d'amélioration pour l'année à venir. <p>Les cadres supérieurs sont considérés comme des gestionnaires ayant le pouvoir de prendre des décisions concernant les objectifs de sécurité des denrées alimentaires et/ou la fourniture de ressources humaines et financières suffisantes. L'équipe de gestion comprend généralement le responsable de site et les responsables de la production, des opérations techniques, des achats, de l'ingénierie et des ressources humaines. Pour les grandes organisations multi-sites, la réunion de revue de direction peut inclure des représentants du siège, mais cette décision doit être prise par la direction sur place.</p> <p>L'auditeur recherchera des preuves que, pour chaque point de l'ordre du jour, des informations suffisantes ont été fournies pour permettre une discussion éclairée menant à des plans d'action appropriés. Cela peut être démontré par un examen des contributions à la réunion, des comptes rendus de la discussion des points et, le cas échéant, des plans d'action convenus.</p> <p>Par exemple :</p> <ul style="list-style-type: none">• Pour démontrer que la haute direction a examiné la gestion du système HACCP, le procès-verbal doit contenir un résumé général de la réunion d'examen du système HACCP (voir la section 2.14) et un enregistrement des résultats de la



INTERPRETATION DE LA NORME BRC

SÉCURITÉ ALIMENTAIRE - VERSION 8

CHAPITRE 1

	<ul style="list-style-type: none">• l'efficacité des systèmes de HACCP, de défense des aliments et d'authenticité• les besoins en ressources. <p>Les comptes rendus de la réunion doivent être documentés et utilisés pour réviser les objectifs. Les décisions et actions convenues dans le cadre de la procédure d'examen, doivent être efficacement communiquées au personnel concerné et les actions mises en œuvre dans les délais convenus.</p>	<p>réunion HACCP (il s'agirait de contributions à la réunion d'examen de la gestion), ainsi que des mesures demandées au cours de la réunion de la direction (résultats de la réunion d'examen de la gestion).</p> <ul style="list-style-type: none">• Le système de sécurité des aliments et les exigences de la norme auraient dû être examinés dans le cadre du programme d'audit interne tout au long de l'année précédente. Les problèmes individuels auraient dû être identifiés et traités à ce moment-là et, si nécessaire, signalés à l'équipe de direction.• La deuxième ou une tierce partie peut inclure des audits de clients, des visites à des autorités de réglementation (ONSSA, EACEE etc.) <p>Un point de l'ordre du jour sur les audits internes peut être un résumé de chaque audit interne en termes de nombre de non-conformités, de problèmes en suspens, de rapport sur les tendances clés identifiées et des causes profondes sous-jacentes, ainsi que de suggestions d'amélioration. Cela stimule la discussion et permet, le cas échéant, de définir un plan d'action pour l'année suivante (par exemple, un changement de fréquence d'audit dans des domaines particuliers, des besoins en formation ou l'introduction de nouveaux objectifs).</p> <p>La norme identifie des points spécifiques de l'ordre du jour à inclure dans la réunion ; cependant, d'autres sujets pertinents peuvent également être inclus. L'un des résultats de la réunion est un examen du rendement par rapport aux objectifs (clause 1.1.3) et l'établissement de cibles et d'objectifs nouveaux ou modifiés pour l'année suivante. Cela devrait être clairement documenté dans le procès-verbal de la réunion.</p> <p>Un examen est requis lorsque le site n'a pas atteint ses objectifs. Cet examen n'est pas nécessairement exhaustif (par exemple, une analyse complète des causes profondes), mais le site devrait pouvoir comprendre pourquoi les objectifs n'ont pas été atteints. Le résultat ne serait pas une action préventive mais une amélioration continue permettant au site d'affiner ses objectifs futurs.</p> <p>Les résultats de la réunion d'examen doivent être communiqués au personnel concerné pour assurer la mise en œuvre. L'auditeur doit voir clairement comment</p>
--	--	--



INTERPRETATION DE LA NORME BRC
SÉCURITÉ ALIMENTAIRE - VERSION 8

CHAPITRE 1

		<p>cela a été réalisé (par exemple, lors de réunions d'information avec le personnel ou affichées sur des tableaux d'affichage)</p> <p>La norme exige un examen annuel, tel qu'un examen annuel de la direction. De nombreuses entreprises choisissent de procéder plus fréquemment à un examen ou examen partiel (par exemple, tous les six mois ou tous les trimestres), en abordant tous les points de manière synthétique (autres réunions d'examen) ou en abordant un ou deux points en profondeur à chaque réunion. Le nombre de réunions et les ordres du jour individuels doivent être basés sur les besoins de l'entreprise, à condition que tous les sujets pertinents soient traités au cours de la période de 12 mois. Lorsque des délais sont attribués à des actions, il doit être évident que les actions sont suivies et complétées dans les délais impartis.</p>
<p>Plus de conseil</p>	<p><u>Développer des réunions de revue de direction efficaces</u></p> <p><i>Participants.</i> Outre l'équipe de direction, la réunion peut également inclure des représentants de tous les départements responsables d'activités ou d'actions spécifiques à discuter lors de la réunion.</p> <p><i>Ordre du jour</i> La norme identifie des points spécifiques à l'ordre du jour qui doivent être inclus dans la réunion :</p>	<ul style="list-style-type: none">• procès-verbal de la réunion précédente pour s'assurer que toutes les actions ont progressé dans les délais appropriés• les résultats d'audit (y compris les audits internes, internes et externes) permettant de discuter des non-conformités et de convenir des actions• les plaintes des clients et les évaluations de la performance des clients pour s'assurer qu'ils ont été correctement traités et pour évaluer les tendances• incidents, actions correctives, résultats non conformes aux spécifications et matériaux non conformes, afin d'évaluer l'action entreprise et, le cas échéant, de convenir de toute activité de suivi• examen de la gestion du système HACCP• discussion sur la gestion des problèmes existants ou émergents liés à la défense alimentaire et à l'authenticité des matières premières• les besoins en ressources• examen des performances par rapport aux objectifs actuels et à la définition de nouveaux objectifs; c'est-à-dire que tous les objectifs énoncés dans la clause 1.1.3 devraient être revus et que les objectifs pour l'année à venir soient convenus. Il est particulièrement important de déterminer pourquoi un objectif n'a pas été atteint, car cela peut être très informatif et permettre aux objectifs futurs (ou



INTERPRETATION DE LA NORME BRC

SÉCURITÉ ALIMENTAIRE - VERSION 8

CHAPITRE 1

	<p>à d'autres actions telles que le plan de culture pour la sécurité des produits) de se concentrer sur des domaines dans lesquels des actions pertinentes et réalisables peuvent être réalisées.</p> <ul style="list-style-type: none">• sujets pertinents supplémentaires (si nécessaire) <p>Il est important que suffisamment d'informations soient présentées à la réunion pour permettre une discussion complète et, le cas échéant, des actions à convenir.</p> <p><i>Fréquence des réunions</i></p> <p>Au minimum, vos réunions devraient avoir lieu une fois par an, c'est-à-dire chaque année. Vous devez définir la fréquence et le calendrier de la réunion pour maximiser les contributions et vous assurer que les actions sont prises à temps. Par exemple, les sites saisonniers et temporaires devront veiller à ce que les réunions se déroulent à un moment approprié de la saison et que les actions, cibles ou objectifs puissent être terminés dans des délais raisonnables. Par conséquent, certains sites peuvent juger nécessaire d'organiser deux autres réunions de gestion: par exemple, une au début de la saison pour définir les objectifs et une en fin de saison, lorsque les informations de la saison peuvent être évaluées. Alternativement, une réunion de direction peu après un audit externe permet d'inclure toutes les non-conformités dans la discussion et de convenir des actions correctives pertinentes.</p> <p>Tous les sites doivent avoir un horaire prédéfini pour que tous les participants sachent, à l'avance, quand les réunions auront lieu.</p> <p><i>Documenter la réunion</i></p> <p>Votre auditeur vérifiera que les documents de la réunion d'examen ont été produits et distribués, qu'il existe un procès-verbal de la discussion et qu'il existe des plans d'action convenus. Par exemple, l'un des résultats de la réunion est un examen du rendement par rapport aux objectifs définis et l'établissement de cibles et d'objectifs nouveaux ou modifiés pour l'année suivante. Cela devrait être documenté dans le procès-verbal de la réunion.</p> <p>Les résultats de la réunion d'examen doivent être communiqués au personnel concerné pour assurer la mise en œuvre. Le vérificateur doit voir comment cela a été réalisé. par exemple, en cascade lors des réunions d'information du personnel ou affichées sur des tableaux d'affichage.</p> <p><i>Compléter les actions.</i></p> <p>Les échelles de temps doivent être associées à toutes les actions. Il devrait être évident que les actions sont suivies et complétées. Par exemple, des preuves d'achèvement pourraient être ajoutées aux comptes rendus des réunions ou une évaluation des actions pourrait être ajoutée au programme d'audit interne.</p>		
1.1.5	<table border="1"><tr><td data-bbox="327 1313 1034 1428">Le site doit disposer d'un programme de réunions qui permette de mettre en évidence les problèmes de sécurité alimentaire, de légalité, d'intégrité et de</td><td data-bbox="1034 1313 2123 1428"><u>Réunions de gestion</u> L'objectif de cette clause est de s'assurer qu'il existe un mécanisme permettant de soulever et de discuter des problèmes de sécurité sanitaire et de qualité des</td></tr></table>	Le site doit disposer d'un programme de réunions qui permette de mettre en évidence les problèmes de sécurité alimentaire, de légalité, d'intégrité et de	<u>Réunions de gestion</u> L'objectif de cette clause est de s'assurer qu'il existe un mécanisme permettant de soulever et de discuter des problèmes de sécurité sanitaire et de qualité des
Le site doit disposer d'un programme de réunions qui permette de mettre en évidence les problèmes de sécurité alimentaire, de légalité, d'intégrité et de	<u>Réunions de gestion</u> L'objectif de cette clause est de s'assurer qu'il existe un mécanisme permettant de soulever et de discuter des problèmes de sécurité sanitaire et de qualité des		



INTERPRETATION DE LA NORME BRC

SÉCURITÉ ALIMENTAIRE - VERSION 8

CHAPITRE 1

	<p>qualité des produits. Ces réunions doivent avoir lieu au moins une fois par mois.</p> <p>Les employés doivent être conscients de la nécessité de signaler toute preuve de produit ou de matière première dangereux ou non conforme aux spécifications, à un responsable désigné, afin de permettre la résolution des problèmes nécessitant une action immédiate.</p>	<p>aliments au niveau de la haute direction du site. La plupart des sites ont des réunions de direction hebdomadaires ou mensuelles et l'inclusion de la sécurité, de la légalité et de la qualité dans l'ordre du jour de cette réunion sont un moyen de satisfaire aux exigences de cette clause.</p> <p>Si un membre du personnel identifie un danger pour la sécurité des aliments, la fonction d'établissement de rapports et les activités ultérieures doivent être suffisamment rapides pour atténuer les risques.</p> <p>Le transfert d'informations d'un employé à la direction concernant des produits ou des matières premières dangereux ou non conformes aux spécifications est un exemple de bonne culture en matière de sécurité alimentaire. Si les employés se sentent soutenus et habilités à identifier et signaler les problèmes et à apporter des changements positifs, cela reflètera généralement ce qu'ils pensent de l'organisation et de la culture de sécurité alimentaire continue.</p>
1.1.6	<p>La société doit disposer d'un système de rapport confidentiel permettant au personnel de signaler les problèmes liés à la sécurité, à l'intégrité, à la qualité et à la légalité des produits.</p> <p>Le mécanisme (par exemple, le numéro de téléphone correspondant) pour signaler les problèmes doit être clairement communiqué au personnel.</p> <p>La direction de la société doit disposer d'un processus d'évaluation des problèmes soulevés. Les enregistrements de l'évaluation et, le cas échéant, des actions entreprises, doivent être documentés</p>	<p><u>Système de signalement confidentiel (dénonciation)</u></p> <p>De temps à autre, il peut être nécessaire que des personnes signalent les dangers ou les infractions de manière anonyme et confidentielle (par exemple, si un membre du personnel a le sentiment qu'une préoccupation réelle soulevée par d'autres mécanismes, tels que ceux mentionnés dans la clause 1.1.5, n'a pas été correctement prise en compte), le site (ou l'entreprise) doit donc disposer d'un système pour gérer cela. Bien que l'objectif de la norme soit de faire en sorte que ces systèmes de reporting se rapportent à la sécurité, à l'intégrité, à la qualité et à la légalité des produits, l'entreprise peut choisir d'intégrer toutes les préoccupations du personnel dans le système, sans toutefois la limiter aux préoccupations liées au champ d'application de la norme.</p> <p>Le système utilisé doit garantir la confidentialité de l'employé qui signale le problème (l'identité de l'employé n'est pas divulguée à la direction du site ou de la société) afin de protéger les employés qui l'utilisent. Le caractère confidentiel et anonyme du système doit également être clair à tout le personnel.</p>



INTERPRETATION DE LA NORME BRC

SÉCURITÉ ALIMENTAIRE - VERSION 8

CHAPITRE 1

		<p>De nombreux fabricants de produits alimentaires disposeront également de systèmes de dénonciation mis en place par les propriétaires de marques et les détaillants pour lesquels ils produisent. Si tel est le cas, le site doit toujours disposer de son propre système, car les produits concernés peuvent ne pas être liés au propriétaire de la marque en question.</p> <p>En plus de collecter des informations, le site est tenu de les rassembler et d'agir en conséquence. L'auditeur s'attend à ce qu'un système soit en place et que le contenu de tous les rapports et actions soit transparent, même si ce n'est pas la source de la préoccupation initiale.</p> <p>Dans la mesure du possible, les sites peuvent envisager un système indépendant qui reçoit et traite les problèmes soulevés avec la rapidité appropriée. Lorsque la qualité, la sécurité ou la conformité du produit est menacée, par exemple, les actions doivent être immédiates. Cela peut être en faisant appel à un consultant indépendant ou à une organisation professionnelle pouvant servir d'intermédiaire. Lorsque les exigences légales locales interdisent certaines activités relatives à la confidentialité ou à de tels rapports, l'auditeur en prend acte et le respect de cette clause est noté dans le contexte du cadre juridique.</p> <p>Dans certaines zones, les autorités de réglementation compétentes locales disposeront d'installations pour les rapports confidentiels sur un site, mais cela n'empêche pas le site (ou l'entreprise) de disposer d'un système.</p> <p>En outre, BRC Global Standards exploite l'installation indépendante «Tell BRC». Celui-ci est disponible sur le site Web BRC Global Standards ou peut être contacté par courrier électronique</p>
1.1.7	La direction de la société doit fournir les ressources humaines et financières nécessaires pour produire des aliments en toute sécurité et conformément aux exigences de la présente norme.	<p><u>Ressources</u></p> <p>Les sites doivent disposer de ressources financières et humaines suffisantes pour pouvoir entretenir les systèmes de sécurité sanitaire des aliments et produire des denrées alimentaires sûres en vue de la certification.</p> <p>Bien que l'examen des ressources fasse partie du processus d'examen de la direction (clause 1.1.3), il ne devrait pas être limité à une seule discussion annuelle</p>



INTERPRETATION DE LA NORME BRC

SÉCURITÉ ALIMENTAIRE - VERSION 8

CHAPITRE 1

		<p>s'il est nécessaire d'apporter des modifications à l'affectation des ressources au cours de l'année.</p> <p>En plus d'examiner le procès-verbal de la réunion de revue de direction, les auditeurs examineront également le type, le nombre et la cause fondamentale des non-conformités identifiées lors de l'audit, car la capacité du site à respecter les exigences de la norme montrera en partie que les ressources et les compétences appropriées sont disponibles.</p> <p>Lorsque des consultants externes ont été utilisés comme source principale de connaissances techniques, il est essentiel que le site puisse démontrer que le consultant est facilement disponible et qu'il n'y a aucun compromis en matière de sécurité et de légalité des produits. Il faut s'assurer que les responsabilités quotidiennes sont sous le contrôle du site.</p> <p>L'auditeur examinera cette exigence lors de la visite des lieux et de l'audit des postes de travail. L'auditeur s'attendra à ce que le site démontre que les activités liées à la sécurité des produits sont bien financées, ce qui peut inclure des dépenses d'investissement (par exemple, réparations ou nouvel équipement), les effectifs et la formation du personnel.</p>
1.1.8	<p>La direction de la société doit mettre en place un système garantissant que le site est tenu informé et avisé des :</p> <ul style="list-style-type: none">• développements scientifiques et techniques• codes de pratique de l'industrie• nouveaux risques pour l'authenticité des matières premières• toute la législation applicable dans le pays où le produit sera vendu (si elle est connue)	<p><u>Connaissances techniques et information</u></p> <p>Les questions de sécurité alimentaire et les exigences législatives changent constamment. L'objectif de cette clause est de s'assurer que les sites restent à jour, sont en mesure de respecter la législation et peuvent adapter leurs systèmes de sécurité sanitaire des aliments pour se protéger contre les nouvelles menaces. L'entreprise doit pouvoir démontrer qu'elle dispose de connaissances actualisées sur la législation pertinente, les développements scientifiques et techniques, les risques potentiels pour les matières premières (par exemple, l'authenticité de la matière première) et les codes de pratiques de l'industrie, tels que le Codex Alimentarius.</p> <p>Les activités pour y parvenir peuvent inclure :</p> <ul style="list-style-type: none">• appartenance à une association professionnelle offrant ce service• abonnement à un fournisseur de services fournissant des mises à jour juridiques



INTERPRETATION DE LA NORME BRC

SÉCURITÉ ALIMENTAIRE - VERSION 8

CHAPITRE 1

		<ul style="list-style-type: none">• aide de représentants du gouvernement ou de bureaux locaux d'application de la loi• examen régulier des sites Web identifiés couvrant la législation et les normes. <p>Outre les informations relatives à la sécurité alimentaire, le site doit également disposer d'un système permettant d'obtenir et de réviser les informations relatives à l'authenticité des matières premières et au potentiel de substitution ou de dilution des ingrédients. Ces informations seront nécessaires pour démontrer la conformité à la clause 5.4.1.</p> <p>L'entreprise doit démontrer qu'elle peut facilement accéder, directement ou par l'intermédiaire d'une tierce partie, à la législation relative au produit dans le pays, l'état ou le territoire où :</p> <ul style="list-style-type: none">• le produit est fabriqué• le produit est vendu au consommateur final (s'il est connu). <p>L'auditeur recherchera donc des preuves d'une vérification systématique et du processus permettant de s'assurer que les informations sont transférées à l'action, le cas échéant.</p> <p>Les sites doivent comprendre et respecter à la fois la législation applicable en matière de sécurité des aliments et d'étiquetage dans le pays de fabrication et toute législation applicable dans laquelle on peut raisonnablement s'attendre à ce que le produit soit vendu.</p>
1.1.9	Le site doit disposer d'une copie originale, d'une version papier ou électronique de la norme actuelle disponible et être informé des modifications apportées à la norme ou au protocole publiées dans les normes mondiales du BRC. site internet.	<u>Disponibilité d'une copie de la norme</u> L'objectif de cette clause est de garantir que le site dispose d'un accès facile à toutes les exigences pertinentes en matière de conformité et de certification à la norme. Le site doit donc disposer d'une copie officielle de la norme disponible sous forme papier ou électronique. Une copie PDF gratuite ou payante de la norme démontre la conformité à cette exigence. Un abonnement à BRC Participate fournit une version en ligne de la norme (ainsi que des directives d'interprétation et autres) et répond donc également à cette exigence. En outre, pendant la durée de vie de la norme, le comité consultatif technique du BRC peut être invité à :



INTERPRETATION DE LA NORME BRC
SÉCURITÉ ALIMENTAIRE - VERSION 8

CHAPITRE 1

		<ul style="list-style-type: none">• examiner le libellé d'une exigence de la norme ou du protocole d'audit• fournir une interprétation pour une exigence• statuer sur le classement d'une non-conformité par rapport à une clause. <p>Les opinions publiées par le TAC sont définies comme des "déclarations de position". Les déclarations de position sont contraignantes sur la façon dont le processus d'audit et de certification est mis en œuvre et sont considérées comme une extension de la norme.</p> <p>Les sites doivent donc être informés de toute déclaration de position publiée et, le cas échéant, veiller à ce que les informations soient transférées à l'action. Les déclarations de position sont publiées sur le site Web BRC Global Standards et sont communiquées via le bulletin d'information trimestriel BRC Global Standards. Ce bulletin est envoyé à toutes les entreprises certifiées et à tous les organismes de certification.</p>
1.1.10	Lorsque le site est certifié conforme à la norme, il s'assure que les audits de re-certification annoncés ont lieu au plus tard à la date prévue pour l'audit indiquée sur le certificat.	<p><u>Audit des dates d'échéance</u></p> <p>La date de fin de l'audit est indiquée à la fois sur le rapport d'audit et sur le certificat délivré à tous les sites certifiés.</p> <p>La planification du prochain audit incombe au site. Les audits annoncés peuvent être effectués dans les 28 jours calendaires jusqu'à la date d'audit incluse. Des audits tardifs risquent de créer une lacune dans la certification et d'attribuer une non-conformité majeure à moins que des circonstances exceptionnelles ne se produisent, comme indiqué dans la section du protocole d'audit de la norme (partie III, section 2.8.2). Cela inclut les situations où le site est :</p> <ul style="list-style-type: none">• situé dans un pays spécifique ou une zone dans un pays spécifique où le gouvernement recommande de ne pas se rendre et qu'il n'y a pas d'auditeur local approprié• dans une zone d'exclusion légale qui pourrait compromettre la sécurité alimentaire ou le bien-être des animaux• dans une zone ayant subi un désastre naturel ou non naturel, rendant le site incapable de produire ou le vérificateur incapable de se rendre



INTERPRETATION DE LA NORME BRC

SÉCURITÉ ALIMENTAIRE - VERSION 8

CHAPITRE 1

		<ul style="list-style-type: none"> • affecté par des conditions ne permettant pas l'accès au site ou limitant les déplacements (p. Ex. Forte neige) • la production de produits de saison dont la production est retardée par un début tardif de la saison (par exemple, en raison des conditions météorologiques ou de la disponibilité des produits). <p>Le manque de personnel n'est pas une raison acceptable d'ajuster la date de l'audit, car il est prévu que le site désignera des représentants adéquats et des systèmes de travail bien établis pour assurer le bon fonctionnement du site en l'absence de responsables individuels. La réalisation de travaux de construction n'est également pas un motif de retard acceptable, à moins que le site ne soit en production pendant l'exécution des travaux de construction.</p> <p>Lorsque la certification n'est pas une exigence du client et que le certificat est périmé depuis plus de 6 mois, la nouvelle entrée dans le système de certification BRC sera considérée comme une nouvelle application et l'exigence de clause ne s'appliquera pas.</p> <p>Lorsqu'un site a opté pour l'un des programmes d'audit inopinés, il incombe à l'organisme de certification de s'assurer que cette exigence est remplie.</p>
1.1.11	<p>Le responsable de la production ou des opérations le plus ancien sur le site doit participer aux réunions d'ouverture et de clôture de l'audit en vue de la certification selon la norme. Les directeurs de département concernés ou leurs adjoints doivent être disponibles au besoin pendant l'audit.</p>	<p><u>Participation de la direction à l'audit</u></p> <p>Les responsables de production ou d'exploitation les plus expérimentés sur le site (c'est-à-dire les responsables des activités pratiques et quotidiennes du site) doivent participer au moins aux réunions d'ouverture et de clôture de l'audit.</p> <p>Il se peut que les principaux responsables des opérations de la société soient absents le jour de l'audit en raison d'autres engagements ; Cependant, il doit toujours y avoir un suppléant désigné disponible (clause 1.2.1). L'objectif est de s'assurer que les non-conformités sont bien comprises et acceptées; par conséquent, ce représentant du site devra être suffisamment expérimenté pour prendre des décisions en ce qui concerne les non-conformités et les mesures correctives à prendre.</p>
1.1.12	<p>La direction du site doit s'assurer que les causes profondes de toutes les non-conformités par rapport</p>	<p><u>Non-conformités récurrentes</u></p>



INTERPRETATION DE LA NORME BRC

SÉCURITÉ ALIMENTAIRE - VERSION 8

CHAPITRE 1

	<p>à la norme, sont identifiées lors de l'audit précédent et ont été traitées de manière efficace pour éviter qu'elles ne se reproduisent.</p>	<p>Les non-conformités identifiées lors des audits de certification précédents doivent avoir été complètement et efficacement corrigées et celles-ci seront vérifiées lors de l'audit en cours.</p> <p>De nombreux sites ont jugé utile de conserver des copies des enregistrements et des documents impliqués par des non-conformités avec les enregistrements d'audit. Cela permet une référence rapide et facile au document spécifique lors de la révision, de la recherche et de la correction de la non-conformité. (L'original du document doit bien entendu être renvoyé à l'endroit approprié dans le système qualité du site.)</p> <p>Un aspect important de cette exigence est la nécessité de veiller à ce que la non-conformité ne se reproduise plus.</p> <p>Cela devrait être réalisé par l'identification précise de la ou des cause (s) de la non-conformité (la cause fondamentale) et par la mise en place d'une action préventive efficace.</p> <p>BRC Global Standards a publié une directive pour comprendre l'analyse des causes profondes et les mesures préventives. Il explique certaines des techniques disponibles pour identifier la cause des non-conformités et les empêchant de se reproduire. Le guide peut être acheté auprès de la librairie BRC Global Standards (www.brcbookshop.com) ou affiché en ligne sur BRC Participate (www.brcparticipate.com).</p> <p>Si aucune action préventive efficace n'a été introduite, une non-conformité peut être soulevée contre cette clause lors du prochain audit, en plus d'une non-conformité par rapport à la clause comportant le problème récurrent.</p>
<p>1.1.13</p>	<p>Le logo des normes mondiales BRC et les références au statut de certification ne doivent être utilisés que conformément aux conditions d'utilisation détaillées dans la section du protocole d'audit (partie III, section 5.6) de la norme.</p>	<p><u>Utilisation du logo BRC Global Standards</u></p> <p>Les sites qui ont obtenu une certification contre l'un des standards mondiaux BRC sont autorisés à démontrer leur fierté pour la réalisation de ce projet et à utiliser le logo de certification des standards mondiaux BRC à des fins de marketing. Cela signifie que le logo peut être utilisé sur des sites Web, des en-têtes de lettre, des cartes de visite, etc.</p>



INTERPRETATION DE LA NORME BRC
SÉCURITÉ ALIMENTAIRE - VERSION 8

CHAPITRE 1

		<p>Toutefois, le logo BRC Global Standards n'est pas une marque de certification de produit. Par conséquent, il ne peut pas être utilisé sur des emballages de produits (ou des mots indiquant que le produit a été fabriqué sur un site certifié BRC Global Standard).</p> <p>Les règles relatives à l'utilisation du logo sont détaillées dans le protocole de la norme et des conseils supplémentaires sont disponibles auprès de BRC Global Standards.</p> <p>Lorsqu'un auditeur trouve un emballage avec un logo ou une formulation du BRC Global Standards lors d'un audit, il soulève une non-conformité.</p>
<u>Interprétation</u>		

1.2 STRUCTURE ORGANISATIONNELLE, RESPONSABILITÉS ET AUTORITÉ DE GESTION

La société doit avoir une structure organisationnelle et des lignes de communication claires pour permettre une gestion efficace de la sécurité, de la légalité et de la qualité des produits.

Interprétation

L'objectif est de s'assurer que le personnel sait clairement qui est responsable de tous les aspects du système de sécurité sanitaire et de qualité des aliments et que la personne responsable possède les connaissances et la capacité nécessaires pour remplir ce rôle.

Clause	Exigences	
1.2.1	<p>La société doit disposer d'un organigramme illustrant la structure de gestion de la société.</p> <p>Les responsabilités en matière de gestion des activités qui garantissent la sécurité, l'intégrité, la légalité et la qualité des aliments doivent être clairement attribuées et comprises par les gestionnaires responsables. Il doit</p>	<p><u>Organigrammes et attribution des responsabilités</u></p> <p>Un organigramme doit être disponible, indiquant clairement les liens hiérarchiques entre tous les responsables du site et, le cas échéant, les relations avec les rôles du siège de la société. Le tableau devrait normalement indiquer à la fois un poste et la personne nommée occupant ce poste. Lorsque le tableau présente uniquement les intitulés de poste, les autres documents doivent indiquer la personne occupant chaque poste.</p>



INTERPRETATION DE LA NORME BRC
SÉCURITÉ ALIMENTAIRE - VERSION 8

CHAPITRE 1

	<p>être clairement indiqué qui remplace en l'absence du responsable.</p>	<p>Le tableau ou la documentation associée doit clairement indiquer les responsabilités de chaque membre du personnel concerné responsable de la gestion de la sécurité, de la légalité ou de la qualité des aliments. Les exemples incluent les responsables techniques, le personnel d'assurance qualité, les responsables chargés de superviser les activités de production et de nettoyage (c'est-à-dire ceux chargés de veiller au respect des normes), au personnel de laboratoire et aux équipes de développement de produits.</p> <p>Les responsabilités doivent être définies pour les principaux aspects du système de gestion de la sécurité sanitaire et de la qualité des aliments, y compris, par exemple, les décisions concernant les actions correctives, les produits non conformes, les écarts de processus, le lancement de produit fini, le contrôle des documents et les plaintes des clients. Il est habituel que des responsabilités spécifiques soient définies dans les fiches de poste du personnel clé (en particulier pour la direction et les superviseurs); toutefois, elles peuvent être décrites dans les procédures du site (par exemple, la responsabilité des décisions relatives aux actions correctives peut être intégrée à la procédure des actions correctives du site).</p> <p>Il faut clairement indiquer qui est censé remplacer en l'absence d'un gestionnaire. Les suppléants sont généralement identifiés dans l'organigramme et / ou dans les descriptions de poste, mais la documentation peut également se présenter sous la forme d'un tableau supplémentaire. La responsabilité peut être confiée à une personne plus âgée ou moins expérimentée, à condition que le suppléant dispose des connaissances et de la capacité nécessaires pour prendre en charge le responsable absent.</p> <p>Les suppléants peuvent être nommés pour l'ensemble du rôle ou des responsabilités particulières peuvent être déléguées à différentes personnes, à condition que cela soit clairement défini.</p> <p>L'auditeur recherchera à la fois des responsabilités documentées et la preuve que la personne responsable est en mesure de remplir son rôle (la clause 7.1.7</p>
--	--	--



INTERPRETATION DE LA NORME BRC

SÉCURITÉ ALIMENTAIRE - VERSION 8

CHAPITRE 1

		demande à l'entreprise de revoir les compétences du personnel et de s'assurer que toute formation, mentorat ou expérience nécessaire est fourni).
1.2.2	La direction du site doit s'assurer que tous les employés sont conscients de leurs responsabilités. Lorsqu'il existe des instructions de travail documentées pour les activités entreprises, les employés concernés doivent y avoir accès et pouvoir démontrer que le travail est effectué conformément à ces instructions.	<p><u>Rôles et responsabilités des employés</u></p> <p>L'objectif de cette clause est de faire en sorte que les employés, y compris les agents temporaires et les agents des agences, soient en mesure de travailler efficacement et de veiller au maintien de la sécurité et de la qualité des aliments. Cela sera généralement établi par l'auditeur qui discutera des tâches des employés avec les employés eux-mêmes au cours de l'audit.</p> <p>Aucune description de travail détaillée n'est requise; Cependant, les employés doivent être conscients de leurs responsabilités particulières.</p> <p>Lorsque le rôle ou une activité faisant partie du rôle couvre un problème de sécurité alimentaire décrit dans une procédure (par exemple, une contrepartie centrale ou un programme préalable), l'employé doit comprendre ce qui est attendu et pouvoir accéder à la procédure correspondante.</p>