

LISTE DES DOCUMENTS IFS V7

Titre du document	Doc. N°	Personne(s) responsable(s)	Numéro d'examen actuel : / Date	Date d'émission
Manuel de sécurité alimentaire IFS V7				
Table des matières				
- Généralités				
- Contexte de l'organisation				
- Responsabilité du management supérieur				
- Système de Management de la qualité et de la sécurité alimentaire				
<ul style="list-style-type: none"> - Processus de Gestion des ressources - Gestion des ressources humaines - Formation et instruction - Installations sanitaires, équipements pour l'hygiène du personnel et du personnel installations 				
<ul style="list-style-type: none"> - Processus de planification et de production - Accord contractuel - Spécifications et formules - Développement de produits / Modification de produits / Modification de procédés de production - Achats - Emballage du produit - Emplacement de l'usine - Extérieur de l'usine - Aménagement de l'usine et flux de processus 				

<i>Préparé et révisé par :</i>		<i>Approuvé par :</i>	
<i>Doc N°:</i>		<i>Date d'émission :</i>	
<i>N° de révision/date :</i>		<i>Page N°:</i>	<i>Page 1 de 11</i>

<ul style="list-style-type: none"> - Exigences de construction pour les zones de production et de stockage - Nettoyage et désinfection - Élimination des déchets - Risque de présence de corps étrangers, de métal, de verre brisé et de bois. - Surveillance des nuisibles/ Contrôle des nuisibles - Réception des marchandises et stockage - Transport - Entretien et réparations - Équipement - Traçabilité (y compris les OGM et les allergènes) - Organisme génétiquement modifié (OGM) - Allergènes et conditions spécifiques de production - Fraude alimentaire 				
<ul style="list-style-type: none"> - Mesures, analyses, améliorations - Audit interne - Inspection de l'usine sur site - Validation et contrôle des processus - Étalonnage, réglage et contrôle des appareils de mesure et de contrôle. 				
<ul style="list-style-type: none"> - Défense alimentaire et inspections externes - Évaluation de la défense - Sécurité du site - Sécurité du personnel et des visiteurs - Inspections externes 				
Manuel de procédures de sécurité alimentaire IFS				
Table des matières				
<ul style="list-style-type: none"> - Procédure de contrôle des documents 				

<i>Préparé et révisé par :</i>		<i>Approuvé par :</i>	
<i>Doc N°:</i>		<i>Date d'émission :</i>	
<i>N° de révision/date :</i>		<i>Page N°:</i>	<i>Page 2 de 11</i>

- Procédure de contrôle des enregistrements				
- Procédure de correction et action corrective				
- Procédure d'audit interne				
- Procédure pour les produits non conformes				
- Procédure de retrait				
- Procédure en cas de manipulation potentiellement dangereuse d'un produit				
- Procédure de nettoyage et d'assainissement après l'entretien et la remise de l'équipement.				
- Procédure pour l'état et la propreté des surfaces en contact avec les aliments				
- Procédure pour la santé et l'hygiène des employés				
- Procédure d'exclusion des parasites et des rongeurs				
- Procédure pour l'assainissement et les toilettes				
- Procédure pour le stockage, la manipulation et la protection des produits alimentaires				
- Procédure de contrôle des visiteurs				
- Procédure pour la formation				
- Procédure d'acceptation des matières premières et des matériaux d'emballage				
- Procédure pour la défense des aliments, la biovigilance et le bioterrorisme				
- Procédure de destruction des matériaux étiquetés				

Préparé et révisé par :		Approuvé par :	
Doc N°:		Date d'émission :	
N° de révision/date :		Page N°:	Page 3 de 11

- Procédure d'aménagement, machines pour une préparation sûre des aliments				
- Procédure pour la protection des aliments, des matériaux d'emballage alimentaire et des surfaces en contact avec les aliments				
- Procédure de sélection et d'évaluation des fournisseurs				
- Procédure de libération positive				
- Procédure d'envoi et de transport				
- Procédure en cas de panne du véhicule				
- Procédure de contrôle des matériaux fragiles				
- Procédure pour la manipulation des produits chimiques				
- Procédure pour la conception et le développement de produits				
- Procédure d'évaluation continue de la durée de conservation				
- Procédure pour le contrôle des quantités de produits				
- Procédure pour l'orientation client				
- Procédure pour les inspections externes et les visites réglementaires				
- Procédure de traçabilité				
- Procédure d'évaluation de la vulnérabilité				
- Procédure de surveillance de l'environnement				
- Procédure pour les rapports confidentiels				
- Procédure – Détermination du contexte de l'organisation				
- Procédure – Leadership				

Préparé et révisé par :		Approuvé par :	
Doc N°:		Date d'émission :	
N° de révision/date :		Page N°:	Page 4 de 11

<ul style="list-style-type: none"> - Procédure – Planification - Procédure – Ressources - Procédure – Sensibilisation, compétences et communication - Procédure – Informations documentées - Procédure – Planification opérationnelle - Procédure – Programmes préalables - Procédure – Traçabilité - Procédure – Gestion des situations d’urgence - Procédure – Programmes des prérequis- Analyse des dangers - Procédure – Analyse des risques et plan HACCP - Procédure – Contrôle, surveillance et mesure - Procédure – Vérification - Procédure – Contrôle des non-conformités des produits et des processus - Procédure – Manipulation de produits potentiellement dangereux - Procédure – Rappel et retrait - Procédure – Suivi analyse et l’évaluation des mesures - Procédure – Audits internes - Procédure – Revue de direction - Procédure – Actions correctives 				
Analyse des risques				
Diagramme de flux de processus				
Règles de hiérarchisation des actions de planification				
Analyse des risques				
Programmes préalables				
Programmes opérationnels préalables				

<i>Préparé et révisé par :</i>		<i>Approuvé par :</i>	
<i>Doc N°:</i>		<i>Date d’émission :</i>	
<i>N° de révision/date :</i>		<i>Page N°:</i>	<i>Page 5 de 11</i>

Plan de contrôle HACCP				
Plan de vérification				
Plan de validation				
Objectives et politiques				
Tableau de suivi des objectifs				
Indicateur clé de performance pour la sécurité alimentaire				
Programme de gestion				
Plan de développement de la culture de la qualité				
Organigramme				
Politique de qualité et de sécurité alimentaire				
Politique des visiteurs				
Politique de comportement				
Politique du verre				
Politique en matière de bijoux				
Politique en matière d'allergènes				
Politique des lames				
Fournisseurs				
Fiche de spécifications du produit				

Préparé et révisé par :		Approuvé par :	
Doc N°:		Date d'émission :	
N° de révision/date :		Page N°:	Page 6 de 11

Caractéristiques des matériaux en contact avec le produit				
Critères de sélection des fournisseurs				
Liste des fournisseurs agréés / prestataires de services externes				
Évaluation des fournisseurs				
Procédures opérationnelles				
Procédure pour la section humide				
Procédure pour la section de chargement				
Procédure pour le parage				
Procédure pour les BPE				
Procédure pour le signalement des problèmes de santé et d'hygiène				
Procédure pour la section séchage - tamisage				
Procédure pour le déchargement				
Procédure pour la prévention de la contamination croisée				
Procédure pour la procédure d'entrée dans les zones de production de l'usine				
Procédure pour le contrôle de la qualité				
Urgences et aménagement				
Plan de préparation et de réponse aux situations d'urgence				
Aménagement de l'usine				

<i>Préparé et révisé par :</i>		<i>Approuvé par :</i>	
<i>Doc N°:</i>		<i>Date d'émission :</i>	
<i>N° de révision/date :</i>		<i>Page N°:</i>	<i>Page 7 de 11</i>

Aménagement d'usine - Distribution d'eau				
Aménagement de l'usine - Motif de déplacement				
Aménagement de l'usine - Zones à risque				
Analyse du contexte				
Critères de sélection des prestataires de services externes				
Évaluation des prestataires de services externes				
Évaluation de la sécurité du site				
Liste de contrôle de la sécurité du site				
Évaluation de la vulnérabilité				
Évaluation de la vulnérabilité - Plan d'action				
Évaluation des risques - RM & PM				
Évaluation des risques - Prestataires de services				
Évaluation des risques - Environnement				
Évaluation de la défense alimentaire				
Plan de défense alimentaire				
Programme de surveillance de l'environnement				
Annexes				
- Équipe chargée de la sécurité alimentaire				

Préparé et révisé par :		Approuvé par :	
Doc N°:		Date d'émission :	
N° de révision/date :		Page N°:	Page 8 de 11

- Équipe d'audit interne				
- Fiche d'enregistrement des modifications				
- Liste principale des documents				
- Liste principale des enregistrements				
- Registre des documents obsolètes				
- Plan de nettoyage et d'assainissement				
- Compétence pour le personnel				
Liste des surfaces de contact du produit				
Calendrier des activités d'externalisation				
Calendrier des inspections et des essais en laboratoire				
Liste des produits chimiques utilisés				
Formulaires et fiches				
- Description du poste				
- Fiche de présence à la formation				
- Rapport sur les actions correctives et préventives en cas de non-conformité				
- Listes de contrôle du nettoyage de la zone du magasin				
- Listes de contrôle pour le nettoyage des zones humides				
- Listes de contrôle pour le nettoyage de la zone de séchage				

<i>Préparé et révisé par :</i>		<i>Approuvé par :</i>	
<i>Doc N°:</i>		<i>Date d'émission :</i>	
<i>N° de révision/date :</i>		<i>Page N°:</i>	<i>Page 9 de 11</i>

- Listes de contrôle pour le nettoyage des magasins				
- Liste de contrôle du nettoyage pour - Toilettes / Salle de repas / Salles de repos / Laboratoire				
- Liste de contrôle de la santé et de l'hygiène des employés				
- Dossier de surveillance des cuves				
- Dossier de vérification de l'aimant				
- Enregistrement de la surveillance de la température du séchoir				
- Dossier de vérification du détecteur de métaux				
- Dossier d'inspection du véhicule				
- Liste de contrôle pour l'inspection du matériel entrant				
- Liste de contrôle pour la remise de l'équipement après l'entretien				
- Registre des déchets de production de l'usine				
- Dossier de test interne				
- Registre de destruction des matériaux étiquetés				
- Dossier sur le dégagement de la ligne et l'étiquetage				
- Rapport sur les bris de verre				
- Fiche d'observation des parasites				
- Fiche de réception				

Préparé et révisé par :		Approuvé par :	
Doc N°:		Date d'émission :	
N° de révision/date :		Page N°:	Page 10 de 11

- Fiche technique de l'emballage				
- Fiche technique d'envoi				
- Feuille de présence à la réunion				
- Questionnaire sur l'hygiène des visiteurs				
- Journal d'entretien des équipements				
- Calendrier des audits internes				
- Plan de formation				
- Calendrier d'étalonnage				
- Programme d'entretien préventif				

Préparé et révisé par :		Approuvé par :	
Doc N°:		Date d'émission :	
N° de révision/date :		Page N°:	Page 11 de 11