|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **TÜV NORD INTEGRA**  **Certification agro-alimentaire**  **Statiestraat 164**  **B-2600 Berchem**  **Tel: +32 3 287 37 60**  **Fax: +32 3 287 37 61** |  | logo TNI hoofdletters |

|  |
| --- |
| **Demande d’offre pour la certification**  **d’un système de gestion de la sécurité alimentaire**  **pour le secteur de l’alimentation HUMAINE et ANIMALE** |
|  |
| **PARTIE 1 : Information générale** |

|  |  |
| --- | --- |
| **1.1 Contact *(s’ il y a plusieurs*** ***sites d’exploitation : une forme par site s.v.p.)*** | |
| Nom de l’entreprise |  |
| Structure juridique | sa  sc  srl  autre, à savoir : |
| L’entreprise fait-elle partie d’un groupe plus grand ? | non oui, à savoir : |
| Adresse : |  |
| Pour GLOBALG.A.P. CoC : coordonnées GPS | N/S       °     ’      ”  E/O      °     ’      ” |
| Chef d’entreprise/CEO |  |
| Personne à contacter :  Téléphone :  Email : |  |
| Personne à contacter en cas d’urgence :  Téléphone :  Email : |  |
| Adresse e-mail pour facturation |  |
| N° TVA  *(1 formulaire de demande par n° TVA )* |  |
| Numéro d’unité d’établissement:  *(* *comme dans la Banque Carrefour des Entreprises )* |  |
| Numéro de l’AFSCA : | d’agrément :  d’autorisation :  d’enregistrement : |
| BRCGS Directory Company ID |  |
| Numéro GLN |  |
| GGN (si vous avez déjà un GGN) |  |
| CoC (si vous avez déjà un numéro CoC) |  |

|  |  |
| --- | --- |
| **1.2. Info spécifique à l'entreprise** | |
| Nombre de personnes qui travaillent dans l’entreprise : *(salariés à temps partiel et travailleurs saisonniers inclus en équivalents temps plein (ETP))* |  |
| Nombre de membres du personnel lors des périodes de pointe ? *(converti en équivalents temps plein (ETP)* |  |
| Travaillent-elles en équipes ?  Si oui:  - nombre d’équipes :  - nombre d’ ETP par équipe :  - quand travaille-t-on en équipe ? | non oui      toujours  uniquement aux périodes de pointe |
| Nombre d’études HACCP / types de produit ? |  |
| Superficie totale de l’entreprise (m2) : | production :       stockage :  bureaux : |
| La mise en place du système de gestion pour la sécurité alimentaire est-elle appuyée par le recours à des conseillers en sécurité alimentaire ? | non  oui, à savoir : |
| Est-ce que votre entreprise est déjà certifiée dans le cadre des systèmes de gestion de la qualité et/ou de gestion de la sécurité alimentaire ? | non  🡪 Voulez-vous aussi une offre pour un pré-audit pour constater si votre entreprise est prête pour la certification ?  non  oui  oui 🡪complétez table 1.3 |
| Depuis quand êtes-vous opérationnel à cet endroit ? |  |
| Avant quelle date souhaitez-vous être certifié ? |  |
| Y ont-ils des produits/activités saisonniers ? | non oui,aupériode :  Si oui, quels produits/activités ? |
| Quelle est la langue de travail du site d’audit ? |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **1.3. Statut actuel chez les autres organismes de certification** | | | | | | |
| **Système** | **Organisme de certification** | **Date de la dernière audit** | **Résultat \*** | **Prochain audit à effectuer avant le** | **Certificat valable jusqu’au** | **COID \*\* / BRCGS site code** |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |

\*BRCGS grade, IFS level, QS status…

\*\* pour IFS

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **1.4. Vos codes d'activité tels que connus à l'AFSCA**  **(voir** [**www.favv.be/professionnels/agrements/activites/**](file:///\\BE1ANT01FS\BE\Verwerkingsstandaarden\FSMS\OVW%20FSMS\www.favv.be\professionnels\agrements\activites\) **pour davantage d'informations à ce sujet)** | | | | |
| **CG** | **PR** | **Activité** | **Brève description détaillée de cette activité au sein de votre entreprise** | **Numéro d'agrément ou d'autorisation qui s'applique ici** |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

|  |
| --- |
| **L’entreprise demande une offre**  **pour la certification du champ d’audit dans le cadre des standards sélectionnés en-bas** |

|  |
| --- |
| **Mentionnez ici le CHAMP D’AUDIT avec une description claire des différent types de produits.**  **Le champ d’audit apparaît intégralement sur le certificat.** |
|  |
| **Mentionnez ici les EXCLUSIONS.**  **Dans des cas extraordinaires, il est possible que certains produits sont exclus du champ d’audit. Dans le cas échéant, mentionnez ici quels produits et décrivez pour quoi ces produits peuvent être exclus. Ces exclusions apparaissent aussi sur le certificat. Des exclusions ne sont pas permis pour SAC.** |
|  |

*Voyez le document “Les différents étapes dans la procédure de certification” (à demander via* [*food-safety@tuv-nord.com*](file:///\\BE1ANT01FS\BE\Verwerkingsstandaarden\FSMS\OVW%20FSMS\food-safety@tuv-nord.com)*) pour plus d’information concernant la procédure de certification chez TÜV NORD Integra ainsi que concernant les différents systèmes que nous vous offrons.*

|  |  |
| --- | --- |
| **ALIMENTATION HUMAINE** |  |
| BRCGS Global Standard for Food Safety | 🡪 allez vers partie 2 et 7 |
| BRCGS Global Standard for Storage and Distribution  Nourriture  Emballage et Matériels d’Emballage | 🡪 allez vers partie 2 et 7  🡪 allez vers partie 2, 6 et 7 |
| IFS International Food Standard | 🡪 allez vers partie 2 et 7 |
| IFS Global Markets Food | 🡪 allez vers partie 2 |
| IFS Logistics Standard | 🡪 allez vers partie 2 et 7 |
| IFS Broker | 🡪 allez vers partie 5 et 7 |
| IFS Cash & Carry/Wholesale | 🡪 allez vers partie 2 |
| QS Standard (uniquement la chaîne Fruits, Légumes et Pommes de terre - stage Wholesale) | 🡪 allez vers partie 2 |
| GLOBALG.A.P. Chain of Custody (uniquement “CROPS” – Cultures) | 🡪 allez vers partie 2 |
| Healthy Farming Association – viande de porc | 🡪 allez vers partie 2 |
|  |  |
| **ALIMENTATION ANIMALE** |  |
| Feed Chain Alliance (Ovocom) | 🡪 allez vers partie 3 |
| Module NZO | 🡪 allez vers partie 3 |
| FAMI QS | 🡪 allez vers partie 3 |
| Production et livraison d’aliments composés végétaux | 🡪 allez vers partie 3 |
| BVI/MPT feed | 🡪 allez vers partie 3 |
| VLOG | 🡪 allez vers partie 3 |
| Colruyt Cahier des charges « Aliments composés » | 🡪 allez vers partie 3 |
|  |  |
| **GUIDES D’AUTOCONTROLE** |  |
| G-001 | 🡪 allez vers partie 4 |
| G-038 | 🡪 allez vers partie 4 |
| Autres guides | 🡪 allez vers partie 2, 4 et 7 |

Dans quelle(s) langue(s) souhaitez-vous recevoir les certificats ?

Français  Néerlandais Anglaisautre langue :

*Le prix de l’offre prévoit un certificat dans une seule langue à choix (NL/FR/EN/DE). Par certificat en plus, des frais s’élevant à 100 euros (NL/FR/EN/DE) ou 200 euros (autres langues) seront facturés. Pour GLOBALG.A.P. Chain of Custody, vous pouvez demander un certificat bilingue (EN + FR/NL/DE) sans frais supplémentaires au lieu du certificat anglais standard.*

Signature et date :

|  |
| --- |
| **PARTIE 2 :**  **Information spécifique pour le secteur alimentation HUMAINE** |

|  |
| --- |
| **2.1 Processus en général** |
| Achat  Réception marchandises non emballées  Réception marchandises emballées  Déballage  Réemballer sans rupture de l'emballage immédiat  Réemballer avec rupture de l'emballage immédiat  Analyses dans le propre laboratoire  Flux connexes destinés à l’alimentation animale  directement chez l’éleveur  directement chez le fabricant d’aliments pour animaux  chez un transformateur, qui, après transformation, fournit à des éleveurs ou des fabricants d’aliments pour animaux |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **2.2 Processus alimentaires spécifiques** | | |
| **À indiquer pour tous les processus effectués sur des matières premières, des produits partiellement finis et des produits entièrement finis.** | | |
| P1 | stérilisation (dans l’emballage final, p. ex. aliments en boîte/bocal) | |
| P2 | pasteurisation thermique, remplissage UHT/aseptique, remplissage à chaud, pasteurisation par micro-ondes | |
| P3 | irradiation | |
| P4 | **Techniques de conservation** (pas pour l’ajustement du goût) :  salaison  marinade  sucrage  acidification/saumurage  fumaison  fermentation (p. ex. fromage, yaourt, salami) | |
| P5 | évaporation/déshydratation/dessication avec source de chaleur artificielle (tunnel thermique, tour à air chaud, induction, micro-ondes  filtration sous vide  lyophilisation  microfiltration (maillage < 10 µ) | |
| P6 | surgélation (stockage inclus)  congélation rapide  refroidissement(stockage inclus) | |
| P7 | immersion dans / aspersion avec un liquide antimicrobien fumigation | |
| P8 | emballageMAP  emballage sous vide | |
| P9 | processus pour éviter la contamination (surtout microbiologique) au moyen d'un contrôle sévère de l'hygiène et/ou d'une infrastructure spécifique, p. ex. :  technologie “clean/white room”  espace de travail en surpression  espace de travail réfrigéré  installations d'hygiène spéciales pour le personnel, p. ex. sas d'hygiène  désinfection après nettoyage  désinfection régulière matériel  autre, à savoir :  **Spécifiquement pour BRCGS Food :**  zone “high care” présent  zone “high risk” présent | |
| P10 | Processus de séparation spécifique :  osmose inverse  charbon actif  autre, à savoir :  P. ex. filtration de vin, filtration d’huile, dans sa propre station d’épuration | |
| P11 | cuire  cuisson  blanchir  friture  rôtissage  extrusion  barattage  dessiccation (sans source de chaleur artificielle, p. ex. séché au soleil)  fermentation (p.ex. vin, levain)  brassage  mise en bouteilles  remplissage de liquides et de produits visqueux |  |
| P12 | emballage  lavage  triage  mixage/mélanger  farcir (p. ex. pâtisseries)  conservation dans des conditions atmosphériques contrôlées (excl. température) p.ex. ULO  faire mûrir (p.ex. bananes, avocats)  abattage  démembrement  découpage/découpage en tranches/découpage en cubes  panage  enrobage d’une couche  enrobage d’une pâte  impression de texte intégral sur l'emballage (pas seulement LOT/EXP) |  |
| P13 | étuvage (lorsque le produit est en contact direct avec la vapeur, p. ex. pour éplucher les légumes à la vapeur, les blanchir)  distillation  purification  humidification/glaçage (p. ex. avant congélation)  mouture (p. ex. graines olégineuses, farine, céréales)  hydrogénation (p. ex. huile) |  |

|  |
| --- |
| **2.3 Types d’emballage** |
| Emballage primaire  Emballage secondaire  Y a-t-il des informations essentielles sur l'emballage secondaire ? (ingrédients, poids,…)  oui  non  **Produisez-vous des emballages vous-même ?**  oui  non  Si oui,  des gobelets, bouteilles, films... sont fabriqués à partir de granulats  un plateau est découpé à partir d’un film |

|  |
| --- |
| **2.4 Stockage** |
| Est-ce que vous êtes le propriétaire des produits pendant le stockage ? oui  non  Pratiquez-vous le cross-docking ?  oui  non  Avez-vous une plateforme de distribution ?  oui  non  Produits stockés ?  Produits alimentaires  Matériaux d’emballage  Produits non alimentaires  Température de stockage  Réfrigéré  Congelé  Température ambiante |

|  |
| --- |
| **2.5 Transport** |
| Est-ce que vous êtes le propriétaire des produits pendant le transport? oui  non  Comment est-ce que vous transportez les produits ?  en vrac  emballé  Faites-vous le chargement et déchargement des produits ? oui  non  Quels produits transportez-vous ?  Produits alimentaires  Matériau d'emballage  Produits non alimentaires  Á quelle température vous transportez les produits ?  Réfrigéré  Congelé  Température ambiante |

|  |
| --- |
| **2.6 Audits inopinés** |
| Un audit inopiné est requis pour certains guides. Allez vers la section 7 pour plus de détails par guide. |

|  |
| --- |
| **2.7 Spécifiquement pour les entreprises avec processus et/ou marchandises sous-traités** |
| Y-a-t-il des processus qui sont sous-traités (hors stockage et transport)?  oui  non  Si oui, quels processus:    Outre votre production personnelle, y a-t-ils également un commerce de produits alimentaires ?  oui  non  Si oui, s'agit-il de produits que vous pourriez également faire via votre agrément/autorisation ?  oui  non Souhaitez-vous ajouter les produits commercialisés à votre audit pour BRCGS Food ?  oui  non  Souhaitez-vous un audit combiné IFS Food / IFS Broker pour les produits commercialisés ?  oui  non |

|  |
| --- |
| **2.8 Spécifiquement pour BRCGS Food** |
| Sélectionnez ici les types de produits applicables :  1. Viande rouge crue  2. Volailles crue  3. Plats préparés crus (à base de viande et végétariens)  4. Produits à base de poisson cru  5. Fruits, légumes et fruits à coque  6. Fruits, légumes et fruits à coque préparés  7. Produits laitiers, œuf liquide  8. Produits à base de viande ou de poison cuits  9. Viandes et poissons traités en salaison crus ou fermentés  10. Plats préparés et sandwiches, desserts prêts à consommer  11. Produits à forte ou faible acidité en conserve, en bocal ou dans des conteneurs en plastique **(sauf alimentation animale)**  12. Boissons  13. Boissons alcoolisées et produits fermentés ou brassés  14. Boulangerie  15. Aliments et ingrédients déshydratés **(sauf alimentation animale)**  16. Confiseries  17. Céréales et snacks  18. Huiles et graisses  Pour répondre aux exigences spécifiques des clients et pour donner une plus grande flexibilité aux entreprises, BRCGS a développé des modules supplémentaires. Les exigences liées à ce(s) module(s) supplémentaire(s) seront contrôlées comme partie du contrôle de la norme BRCGS Food.  Nous souhaitons faire contrôler les modules supplémentaires suivants :  (module 11) Meat Supply Chain Assurance (pour les transformateurs utilisant le suivant comme matière première dans la production de viandes ou préparations de viandes: viande rouge, volaille et/ou gibier; produits viandes traités ultérieurement, déchets de viande rouge ou volaille)   * Nombre de fournisseurs différents : * Nombre d’espèces: * Nombre de produits: * Nombre de types produits (viande crue, préparations de viandes, produit viande): * Nombre de chaînes d’approvisionnement : * Nombre d’étapes intermédiaires par chaîne d’approvisionnement : * Y a-t-ils des agents/brokers ?  non  oui * Liste exhaustive des pays d’origine :   + 1:   + 2:   + 3:   + …   (module 13) FSMA (Food safety Modernization Act) Ce module assiste les transformateurs à comprendre les prescriptions du FSMA Preventive Controls for Human Foods qui ne sont pas traitées explicitement dans le BRCGS Global Standard for Food Safety.  (module 14) Costco (obligatoire pour les entreprises fournissant Costco Amérique du Nord) |

|  |
| --- |
| **2.9 Spécifiquement pour BRCGS Storage & Distribution : modules supplémentaires** |
| Partie II chapitre 9 – la manipulation d’aliments non emballés fait partie de votre audit si vous manipulez les groupes de produits suivants :  boîtes et plateaux ouverts avec fruits et légumes (une petite quantité de préparation de commandes est autorisée)  plateaux avec poisson cru / crustacés / autres fruits de mer  carcasses de viande  «Manipulation» comprend uniquement les actions de stockage et de distribution. Tous les autres traitements (y compris la coupe) relèvent de la norme BRCGS Food.  Partie II chapitre 10 – Module Wholesale  10.2 Produits de marque  10.3 Produits de marque propre grossiste, exclusivement pour les grossistes et / ou exclusivement pour les clients  Partie II chapitre 11 – Module Cross-docking : En cas d’**emplacements de transbordement séparés** exploités par le site certifié, ou avec lesquels le site certifié a une relation légale ou contractuelle Lorsque le cross-docking a lieu sur le site certifié, cela entre dans le cadre de l'audit et le module supplémentaire n'est pas nécessaire.  Partie II chapitre 12 – Module e-commerce  Services contractés  Partie II chapitre 14 – Inspection des produits  Partie II chapitre 15 – Emballage/remballage de produits emballés  Partie II chapitre 16 – Inspection - contrôle des quantités  Partie II chapitre 17 – Opérations : surgélation, congélation rapide, refroidissement, acclimatation (à la température ambiante)  Partie II chapitre 18 – Nettoyage de paniers, cages roulantes et autres conteneurs de distribution  Partie II chapitre 19 – Déchets et recyclage  Nous souhaitons ajouter la liste de contrôle Costco à notre audit BRCGS Storage & Distribution. |

|  |
| --- |
| **2.10 Spécifiquement pour IFS Food / IFS Global Markets Food** |
| Sélectionnez ici les types de produits applicables :  1. Viandes rouges et blanches, volailles, produits et préparations à base de viande  2. Poissons, produits de la mer et préparations  3. Œufs et produits dérivés d’œufs  4. Produits laitiers  5. Fruits et légumes  6. Céréales, semoulerie, boulangerie et pâtisserie, confiserie, snacks  7. Produits combinés  8. Boissons  9. Huiles et graisses  10. Aliments déshydratés, autres ingrédients et compléments alimentaires  11. Aliments pour animaux domestiques  Nous souhaitons un audit combiné IFS Food/Costco (obligatoire pour les entreprises fournissant Costco Amérique du Nord).  **Seulement pour IFS Global Markets Food** : Nous souhaitons une évaluation en niveau suivant :  Niveau de base  Niveau de base + HACCP  Niveau intermédiaire |

|  |
| --- |
| **2.11 Spécifiquement pour IFS Logistics** |
| Faites-vous du stockage et/ou du transport de produits non alimentaires ?  oui  non  Si oui, quel type de produits ?  Quelle est votre activité principale ?  produits alimentaires  produits non alimentaires  Exerce-t-on des activités supplémentaires pour les produits alimentaires ?  Surgélation, congélation rapide, refroidissement  Simples processus de maturation de fruits  Nous souhaitons ajouter la liste de contrôle Costco à notre audit IFS Logistics. |

|  |
| --- |
| **2.12 Spécifiquement pour IFS Wholesale** |
| Vendez-vous également en gros des produits HPC (« Household and Personal Care ») ?  oui  non  Vendez-vous également en gros du matériel d’emballage?  oui  non  Quelle est votre activité principale ?  produits alimentaires  HPC  matériel d’emballage  Exerce-t-on des activités supplémentaires pour les produits alimentaires ?  Conditionnement  Confection  Congélation (en blocs)  Décongélation  Élimination tiges  Ensachage  Étiquetage  Lavage  Maturation  Nettoyage (graines : corps étrangers)  Pesée  Remplissage  Tri |

|  |
| --- |
| **2.13 Spécifiquement pour Qualität und Sicherheit (QS)** |
| Nous sommes enregistrés auprès de QS dans la catégorie :  81 wholesale fruit, vegetables, potatoes (first-line merchant)  82 wholesale fruit, vegetables, potatoes (trading partner)  84 logistics fruit, vegetables, potatoes  Nous souhaitons un audit QS.  Nous ne souhaitons pas d’audit QS, mais nous voulons enregistrer notre certificat d’IFS Food (uniquement pour logistics) ou d’IFS Logistics dans la base de données QS. (Uniquement possible pour la catégorie 84) |

|  |
| --- |
| **2.14 Spécifiquement pour GLOBALG.A.P. Chain of Custody (uniquement “CROPS” – Cultures)** |
| Nous sommes d‘accord pour que l’adresse de notre entreprise (rue, numéro, code postal) soit visible par le public dans la base de données de GLOBALG.A.P. :  oui  non (Voir aussi le document ‘’Database Acces Rules’’ sur [www.globalgap.org/documents](http://www.globalgap.org/documents))  Nous sommes un  commerçant sans contact physique avec le produit (broker) avec emballage et/ou stockage et/ou étiquetage sous-traité  commerçant avec contact physique avec le produit (son propre stockage et/ou emballage et/ou étiquetage), éventuellement avec un emballage et/ou stockage et/ou étiquetage sous-traité  entreprise de conditionnement (sous-traitant, pas propriétaire des produits, mais contact physique)  entreprise de stockage (sous-traitant, pas propriétaire des produits, mais contact physique de produits emballés et/ou produits en vrac  Nous réalisons une transformation limitée sur les légumes et/ou fruits tels que la découpe en morceaux, en tranches ou en brunoise, la surgélation et/ou la surgélation rapide (IQF) dans la mesure où le produit d’origine reste identifiable visuellement.  P.ex. des champignons émincés, des dés de courge, des morceaux de melon, des petits pois surgelés, etc.  non  oui, c.à.d. ……………………………………………………………………………………………….  (description des produits/processus, p.ex. champignons – découpage)  Nous sommes titulaire d'une licence de logo de label GGN  oui  non  Pays de destination des produits (p.ex. Belgique ou l’Union Européenne) :  Liste complète de sites sous notre propre numéro de TVA impliqués dans les produits avec un claim GLOBALG.A.P., et qui sont inclus dans l’audit :   * + 1: nom – adresse – activité – produits certifiés GLOBALG.A.P. traités sur site   + 2:   + 3:   + …   Nous avons  aucun sous-traitant impliqué dans les produits avec un claim GLOBALG.A.P.  des sous-traitants impliqués dans les produits avec un claim GLOBALG.A.P., et ceux-ci sont certifiés GLOBALG.A.P. Chain of Custody/IFA/PHA sous leur propre nom pour le produit inclus dans l’activité sous-traitée. Ces sous-traitants ne font pas partie de notre audit.  des sous-traitants impliqués dans les produits avec un claim GLOBALG.A.P., et ceux-ci ne sont pas certifiés GLOBALG.A.P. Chain of Custody/IFA/PHA sous leur propre nom pour le produit inclus dans l’activité sous-traitée.  Liste complète des sous-traitants impliqués dans les produits avec un claim GLOBALG.A.P. – risque élevé (font partie de l’audit): risque de mélange de produits certifiés et non certifiés GLOBALG.A.P.:   * (re)transformation, (re)conditionnement, et/ou (dé)étiquetage de produits certifiés GLOBALG.A.P. * Stockage et manutention de produits certifiés GLOBALG.A.P. en vrac (non emballés, non scellés ou non étiquetés) * Stockage et manutention de produits certifiés GLOBALG.A.P. emballés mais non étiquetés.   + 1: nom – adresse – GGN/CoC/GLN – activité – produits certifiés GLOBALG.A.P. traités sur site   + 2:   + 3:   + …   Liste complète des sous-traitants impliqués dans les produits avec un claim GLOBALG.A.P. – faible risque (ne font pas partie de l’audit): stockage et manutention de produits emballés, scellés et étiquetés où il n’y a aucun risque de mélanger les produits certifiés et non certifiés GLOBALG.A.P.   * + 1: nom – adresse – GGN/CoC/GLN – activité – produits certifiés GLOBALG.A.P. traités sur site   + 2:   + 3:   + … |

|  |
| --- |
| **PARTIE 3 :**  **Information spécifique pour le secteur alimentation ANIMALE** |

1. **Feed Chain Alliance (Ovocom)**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Activité** | **Abréviation** | **Tonnage/nombre ETP(\*) par site** |
| Production et mise sur le marché d’aliments composés produits dans l’entreprise | MP | tonne |
| Mise sur le marché d’aliments composés produits par un tiers | MH | ETP |
| Production et mise sur le marché de pré-mélanges produits dans l’entreprise | VP | tonne |
| Mise sur le marché de pré-mélanges produits par un tiers | VH | ETP |
| Production et mise sur le marché de matières premières pour aliments des animaux produites dans l’entreprise | GP | tonne |
| Mise sur le marché de matières premières pour aliments des animaux produites par un tiers | GH | ETP |
| Production et mise sur le marché de matières premières pour aliments des animaux produites dans l’entreprise issues de “flux connexes à transformer” (transformation de “flux connexes à transformer”) | GPVW | tonne |
| Production et mise sur le marché d’additifs produits dans l’entreprise | TP | tonne |
| Mise sur le marché d’additifs produits par un tiers | TH | ETP |
| Manutention et stockage d’aliments pour animaux et/ou de “flux connexes à transformer” pour compte de tiers | OO | ETP |
| Manutention et stockage d’aliments pour animaux et/ou de “flux connexes à transformer” pour propre compte | OO | ETP |
| Transport par route d’aliments pour animaux et/ou de “flux connexes à transformer” pour compte de tiers ou pour compte propre | TVWE | ETP |
| Production et mise sur le marché de “flux connexes à transformer” produits dans l’entreprise | VWP | tonne |
| Mise sur le marché de “flux connexes à transformer” produits par un tiers | VWH | ETP |

(\*) nombre d’employés ***pour cette activité***: ETP (= Equivalent Temps Plein

Laquelle des activités susmentionnées est l'activité principale (le plus grand chiffre d'affaires)?

|  |  |
| --- | --- |
| Siège principal et sites ne font que de la production | non  oui |
| Siège principal et sites ne font que de la mise sur le marché | non  oui |
| Faites-vous appel à un ou plusieurs transporteurs garantis pour le transport routier? | non  oui  Si oui, veuillez fournir les informations ci-dessous:  Nom(s):  Au total, combien y a-t-ils d’ETP qui travaillent chez ce(s) transporteur(s)?  Combien d’ espace de charge? |
| Faites-vous appel à des demi-grossistes garantis pour la mise sur le marché d’aliments pour animaux/aliments composés ? | non  oui  Le cas échéant, pour quelle activité?  La vente aux éleveurs d'aliments pour animaux et d’aliments composés en sacs  Le transport et le stockage pour le propre compte de marchandises en sacs uniquement, dans le cadre de la vente d’aliments pour animaux et d’aliments composés aux éleveurs. |
| Contrôle dans le cadre du document ‘BT-04 : achat : protocols d’achats spécifiques’ - module 3 | non  oui  Dans l’affirmative, qui sont les clients ?  Quels produits ? |

|  |
| --- |
| Aucun certificat ou attestation documentaire ne peut être délivré si le participant a reçu une sanction (par exemple, suspension du certificat en cours ou retrait du certificat au cours des 12 derniers mois) dans le cadre d'un schéma de certification avec lequel OVOCOM vzw est interchangeable, par exemple GMP+ FSA (GMP+ International-Pays-Bas), QS (QS-Allemagne) ; Transport Qualimat (Qualimat – France). Si tel est le cas, cela doit être signalé. |

Je veux également le module NZO afin de pouvoir livrer aux agriculteurs producteurs de produits laitiers aux Pays-Bas (Ce module n’est possible qu’en combinaison avec FCA). Indiquez le nombre de combinaison des fournisseurs-produits que vous avez :

1-9 10-49  50-199 200-299 300-399 >399

1. **BVI-MPT**

Je souhaite être audité pour le BVI-MPT - feed

1. **Cahier des charges Production et livraison d’aliments composés végétaux**

Je souhaite être audité pour le cahier des charges végétal

La production d’aliments végétaux est faite pour quelles espèces d’animaux ?

Bovin

Volaille

Porc

1. **FAMI QS**

Nombre d'employés sous le système FAMI-QS :

**Processus appliqués**:

bioprocessing

mining

mixing

chemical

extraction

formulations/preparations

Activités appliqués:

production

trade

mise sur le marché (TRADE)

mise sur le marché (PRODUCTION)

Nombres d’ingrédients entrant dans le processus de production et/ou commercialisés et provenant de sources non assurées (pour sources assusées voir Fami-QS document P-MS-003 Recognized Standards)

aucun 1-5  6-10 11-15 >15

Classification :

D (Produits donnés directement aux animaux ou vendus aux fermes)

K (Produits non donnés directement aux animaux ou vendus directement aux fermes)

FI (Opérateurs négociant leurs propres produits)

FII (Opérateurs négociant des produits qui ne sont pas les leurs)

Sous-traitants:

Aucun

Oui – Combien: Qui:

1. **VLOG**

**Processus appliqués:**

Feed manufacturing/processing:

Compound feed  Feed additives  Feed material  Lick blocks   
 Mineral Feed  Premixed feed

Mobile grinding and mixing facilities

Food processing/preparation:

Area of applicability:

Logistics

Handling feed

Handeling Food

Private labelling – feed (Packaged)

Private labelling – feed (Bulk)

Storage feed

Storage food

Trade/ drop shipping – feed (bulk)

Trade/ drop shipping – food (bulk)

Trade / drop shipping – feed (packaged)

Trade / drop shipping – food (packaged)

Trade / drop shipping – Including conversion of single component feed to ‘VLOG geprüft’

Transport – Food (bulk)

Transport – feed (bulk)

Matrix certification

sub-stage:

Area of applicability:

Numéro VLOG-ID:  
Numéro VLOG SUB-ID:

Utilisez-vous des sous-traitants ?

Oui

non

Si oui, (les sous-traitants doivent également être examinés lors de l'audit)

Production

Transport

Stockage

Emballage et remballage

1. **Colruyt Cahier des charges « Aliments composés »**

Je souhaite être audité pour le cahier des charges « Aliments composés » de Colruyt

La production et/ou livraison de :

Aliments pour lapins

Aliments pour volailles

Aliments pour porcs

Aliments pour bétail

Aliments pour les 4 espèces.

|  |
| --- |
| **PARTIE 4 :**  **Guides d’autocontrôle** |

L’entreprise fait une demande d’offre pour la validation du système :

G-001 : Autocontrôle pour l’alimentation animale

G-002 : Autocontrôle produits laitiers

G-005 : Autocontrôle pour la glace de consommation

G-014 : Autocontrôle pommes de terre, fruits, légumes ; Négoce et industrie de Transformation

G-017 : Guide sectoriel du transport routier et de l’entreposage dans la chaîne alimentaire

G-019 : Autocontrôle pour le secteur des produits de viande, plats préparés, salades préparées et produits assimilés et boyaux naturels pour usage dans les secteurs de production des denrées alimentaires

G-022 : Autocontrôle pour le secteur de l’industrie du biscuit, du chocolat, de la praline et de la confiserie

G-026 : Autocontrôle pour les boulangeries et pâtisseries

G-027 : Autocontrôle et traçabilité pour les entreprises de torréfaction de café

G-038 : Autocontrôle pour le négoce de céréales et d’agrofournitures

G-039 : Autocontrôle pour le commerce de gros

*Voyez le document “Les différents étapes dans la procédure de certification” (à demander via* [*food-safety@tuv-nord.com*](mailto:food-safety@tuv-nord.com)*) pour d’information spécifique par guide concernant des agréments et des types d’entreprise pour lesquels TÜV NORD Integra offre la certification.*

**En dehors de l’activité pour laquelle la certification est demandée, y a-t-ils d’autres activités dans l’alimentation ?**  non  oui, à savoir:

Donnez le pourcentage du chiffre d’affaires de ces activités et, si ces activités sont certifiées, précisez selon quel système et indiquez le nom de l’organisation de certification :

**En dehors de l’activité principale dans l’alimentation pour laquelle la certification est demandée, a y-t-il de la fabrication des matériaux entrant en contact avec des denrées alimentaires (FCM) ?**

non  oui, un matériel/technique/ligne de production

oui plusieurs matériels/techniques/lignes de production

|  |
| --- |
| **La version la plus récente du guide ACS pour lequel vous êtes audité doit être disponible sur l’unité d’établissement où l'audit aura lieu.** **Si vous ne disposez pas d'un guide ACS valide, l'audit ne peut pas se poursuivre. Vous pouvez obtenir le guide auprès de l'AFSCA (guides B2C) ou auprès de l'organisation sectorielle concernée (guides B2B) mentionnée sur le site web de l'AFSCA.** |

**Exportez-vous dans des pays tiers ou êtes-vous impliqué de façon indirecte dans l’exportation ?**

non  oui

**Le cas échéant, quels produits exportez-vous dans quels pays ?**

|  |  |
| --- | --- |
| **Pays** | **Produit** |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |

**Pouvez-vous utiliser l’AM “Assouplissements” (22-02-2013) ?**  oui  non

1. Les entreprises qui ne traitent ou ne transforment pas de denrées alimentaires peuvent toujours jouir des assouplissements.
2. Les entreprises qui traitent ou transforment bien des denrées alimentaires peuvent jouir des assouplissements si une des conditions suivantes est remplie :
   1. Si on fournit uniquement au consommateur final (BtoC)
   2. Si, outre les livraisons éventuelles au consommateur final, on livre également à d'autres institutions (BtoB) et max 30% du chiffre d'affaires est livré dans un rayon de 80km
   3. Si, outre les livraisons éventuelles au consommateur final, on livre également à max 2 autres institutions (BtoB) qui répondent aux conditions mentionnées aux points a) et b) et qui appartiennent au même opérateur que celui qui livre

Les entreprises qui traitent et transforment bien les denrées alimentaires, mais qui ne répondent pas aux conditions mentionnées au point 2 peuvent jouir de l'assouplissement s'il n'y a que 2 équivalents temps plein engagés.

**🡪 Pour chaque guide d’autocontrôle coché plus haut, veuillez remplir le chapitre correspondant.**

**G-001 : Guide d’autocontrôle alimentation animale**

**Si la certification de l’autocontrôle G-001 est demandée en même temps que le Feed Chain Alliance (Ovocom), le tableau ci-dessous ne doit plus être rempli étant donné qu’il est identique au tableau de la PARTIE 3.**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Activité** | **Abréviation** | **Tonnage/nombre ETP\*par site** |
| Production et mise sur le marché d’aliments composés produits dans l’entreprise | MP | tonne |
| Mise sur le marché d’aliments composés produits par un tiers | MH | ETP |
| Production et mise sur le marché de pré-mélanges produits dans l’entreprise | VP | tonne |
| Mise sur le marché de pré-mélanges produits par un tiers | VH | ETP |
| Production et mise sur le marché de matières premières pour aliments des animaux produites dans l’entreprise | GP | tonne |
| Mise sur le marché de matières premières pour aliments des animaux produites par un tiers | GH | ETP |
| Mise sur le marché de matières premières pour aliments des animaux produites par un tiers -seulement des produits primaires non traité des producteurs primaires pour la vente aux agriculteurs | GH | ETP |
| Production et mise sur le marché d’additifs produits dans l’entreprise | TP | tonne |
| Mise sur le marché d’additifs produits par un tiers | TH | ETP |
| Manutention et stockage d’aliments pour animaux pour compte de tiers | OO | ETP |
| Transport par route d’aliments pour animaux pour compte de tiers ou pour compte propre | TVWE | ETP |
| Transport par route d’aliments pour animaux pour compte de tiers ou pour compte propre -seulement des produits primaires non traité des producteurs primaires pour la vente aux agriculteurs | TVWE | ETP |

\* nombre d’employés pour cette activité: ETP (= Equivalent Temps Plein)

**G-002 : Autocontrôle produits laitiers**

Types de produits fabriqués (précisez le cas échéant par site) :

Boissons à base de lait de consommation UHT et crème UHT

Boissons à base de lait de consommation stérilisé et crème stérilisée

Boissons à base de lait de consommation pasteurisé et crème pasteurisée

Lait fermenté traité thermiquement

Lait fermenté

Fromage à pâte molle à base de lait pasteurisé

Fromage frais

Fromage à pâte dure à base de lait pasteurisé

Mozzarella à base de lait pasteurisé

Fromage au lait cru

Beurre acide à base de lait pasteurisé, babeurre acide, lait battu acidifié traité thermiquement

Beurre acide à base de lait cru et babeurre acide frais

Poudre de lait

Desserts neutres

**Y a-t-ils des flux connexes vers le secteur de l’alimentation animale ?  non  oui**

Si oui, où aboutit ce flux connexe ?

directement chez l’éleveur

directement chez le fabricant d’aliments pour animaux

chez un transformateur, qui, après transformation, fournit à des éleveurs ou des fabricants d’aliments pour animaux

Souhaitez-vous un audit inopiné ? Passez ensuite à la **partie 7**.

**G-005 : Autocontrôle pour la glace de consommation**

**Combien d’employés (exprimé en ETP) sont effectivement impliqués dans les activités de ce guide ?**

**Produits:**  glace       crème glacée       glace au lait       sorbet       glace à l’eau

**Utilisez-vous du lait cru pour l’intégralité ou une partie de votre production ?**  oui  non

**Y a-t-ils des flux connexes vers le secteur de l'alimentation animale ?**  oui  non

Si oui, où aboutit ce flux connexe ?

directement chez l’éleveur

directement chez le fabricant d’aliments pour animaux

chez un transformateur, qui, après transformation, fournit à des éleveurs ou des fabricants d’aliments pour animaux

Souhaitez-vous un audit inopiné ? Passez ensuite à la **partie 7**.

**G-014 : Autocontrôle Pommes de terre, Fruits et Légumes (Pdt-F-L)- négoce et industrie de transformation**

|  |  |
| --- | --- |
| Types de produits fabriqués avec t**ransformation** Pommes de terre – Fruits – Légumes | Types de produits dans le cas de **commerce**  Pommes de terre – Fruits – Légumes |
| chips de pommes de terre  des flocons de pommes de terre  jus de légumes et fruits frais  IVième gamme pommes de terre / légumes / épices / fruits\*  produits à base de pommes de terre réfrigérés/congelés découpés/transformés et précuits  produits friture à base de farine de maïs  produits pasteurisés/stérilisés à base de pommes de terre, fruits et légumes  produits surgelés à base de pommes de terre / légumes / fruits / épices  spécialités à base de pommes de terre  *\* IVième gamme = pommes de terre, légumes, épices ou fruits crus dérivés directement par l’épluchage, la découpe, le lavage et le conditionnement, qui sont conservés au frais (max. 7°C) et emballés en format consommateur ou en vrac. Ex., sacs avec laitue lavée, épinards en feuilles, … Ceux-ci peuvent être consommés crus (p.ex. des fruits en tranches) ou chauffés avant consommation (p. ex. des légumes à soupe). Il s’agit de « convenience food », des produits destinés à la facilité d’utilisation du consommateur.* | Uniquement trading, c.-à-d. sans que les produits aient été en possession physique  uniquement stockage/transposage  uniquement stockage/transposage (AM assouplissements)    *Le stockage interne, rinçage/lavage, triage, (r)emballage et un processus de coupe limité (découpe des extrémités des carottes, découpe sur mesure des poireaux, etc.) peuvent également faire partie des activités d’une entreprise commerciale.* |

Y a-t-ils des flux connexes vers le secteur de l’alimentation animale **?  non  oui**

Si oui, où aboutit ce flux connexe ?

directement chez l’éleveur

directement chez le fabricant d’aliments pour animaux

chez un transformateur, qui, après transformation, fournit à des éleveurs ou des fabricants d’aliments pour animaux

Si oui, souhaitez-vous faire certifier ces flux connexes ?

non

oui, sous FCA  oui, sous ACS (dans ce cas, il vous faut en plus le guide G-001)

Depuis la version 5 les flux connexes ne sont plus inclus dans le champ d’application du guide G-014.

Souhaitez-vous un audit inopiné ? Passez ensuite à la **partie 7**.

**G-017 : Guide sectoriel du transport routier et de l’entreposage dans la chaîne alimentaire**

**Combien d’employés (exprimé en ETP) sont effectivement impliqués dans les activités de ce guide ?**

**Activités:**

transport en vrac ne pas liquide et ne pas sous température contrôlée et sec

transport en vrac ne pas liquide en ne pas sous température contrôlée et humide

transport en vrac liquide, ne pas sous température contrôlée

transport en vrac liquide, sous température contrôlée

transport des marchandises emballées et protégées ou non protégées, sous température contrôlée

transport des marchandises emballées et protégées ou non protégées, ne pas sous température contrôlée

entreposage en vrac, ne pas liquide et ne pas sous température contrôlée, sec

entreposage des marchandises emballées et protégées ou non protégées, sous température contrôlée

entreposage des marchandises emballées et protégées ou non protégées, ne pas sous température contrôlée

**G-019 : Guide pour l’implémentation des systèmes d’autocontrôle dans les secteurs de production des denrées alimentaires Produits de viande – Plats préparés – Sauces, bouillons et soupes – Salades – Boyaux naturels – BVBD**

**Combien d’employés (exprimé en ETP) sont effectivement impliqués dans les activités de ce guide ?**

Types d’activité :

des produits à base de viande cuite

des produits à base de viande saumuré (fumé ou non)

des produits à base de viande séchés-fermenté (fumé ou non)

des produits stérilisés et pasteurisés

le tranchage (partager en portions)

la préparation et l’assemblage des plats cuisinés (y compris les soupes)

la manipulation des boyaux naturels

la production des salades

la production de sauces émulsionnées et/ou non-émulsionnées

la production de bouillons, de sauces et de soupes déshydratés

Avez-vous une magasine d’entreprise où vous vendez des produits qui sont uniquement destinés à leurs propres employés ?  non  oui

Y a-t-ils des flux connexes vers le secteur de l’alimentation animale ?  non  oui

Si oui, où aboutit ce flux connexe ?

directement chez l’éleveur

directement chez le fabricant d’aliments pour animaux

chez un transformateur, qui, après transformation, fournit à des éleveurs ou des fabricants d’aliments pour animaux

Si oui, souhaitez-vous faire certifier ces flux connexes ?

non

oui, sous FCA  oui, sous ACS (dans ce cas, il vous faut en plus le guide G-001)

Souhaitez-vous un audit inopiné ? Passez ensuite à la **partie 7**.

**G-022 : Autocontrôle pour le secteur de l’industrie du biscuit, du chocolat, de la praline, de la confiserie et des céréales**

**Combien d’employés (exprimé en ETP) sont effectivement impliqués dans les activités de ce guide ?**

Nombre propres **points de vente,** juridiquement lié à un atelier ou une entreprise de production :

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Nom du point de vente** | **Produit(s)** | **En vrac/préemballé(s) ?** |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

Y a-t-ils des flux connexes vers le secteur de l’alimentation animale ?  **non  oui**

Si oui, où aboutit ce flux connexe ?

directement chez l’éleveur

directement chez le fabricant d’aliments pour animaux

chez un transformateur, qui, après transformation, fournit à des éleveurs ou des fabricants d’aliments pour animaux

Si oui, souhaitez-vous faire certifier ces flux connexes ?

non

oui, sous FCA  oui, sous ACS (dans ce cas, il vous faut en plus le guide G-001)

Souhaitez-vous un audit inopiné ? Passez ensuite à la **partie 7**.

**G-026 : Autocontrôle pour les boulangeries et pâtisseries**

**Combien d’employés (exprimé en ETP) sont effectivement impliqués dans les activités de ce guide ?**

Utilisez-vous du lait cru pour l’intégralité ou une partie de votre production ?  oui  non  
Le cas échéant, à quel % de votre chiffre d’affaires s’élève l’achat du lait cru ?

Y a-t-ils des flux connexes vers le secteur de l’alimentation animale ?  non  oui

Si oui, où aboutit ce flux connexe ?

directement chez l’éleveur

directement chez le fabricant/marchand d’aliments pour animaux

chez un transformateur, qui, après transformation, fournit à des éleveurs ou des fabricants d’aliments pour animaux

Si oui, souhaitez-vous faire certifier ces flux connexes ?

non

oui, sous FCA  oui, sous ACS (dans ce cas, il vous faut en plus le guide G-001)

Souhaitez-vous un audit inopiné ? Passez ensuite à la **partie 7**.

**G-027 : Autocontrôle pour les entreprises de torréfaction de café**

**Combien d’employés (exprimé en ETP) sont effectivement impliqués dans les activités de ce guide?**

**Types des activités additionnelles :**

production du café aromatisé

vente directe au consommateur à l’endroit de production

Y a-t-ils des flux connexes vers le secteur de l’alimentation animale ?  non  oui

Si oui, où aboutit ce flux connexe ?

directement chez l’éleveur

directement chez le fabricant d’aliments pour animaux

chez un transformateur, qui, après transformation, fournit à des éleveurs ou des fabricants d’aliments pour animaux

Si oui, souhaitez-vous faire certifier ces flux connexes ?

non

oui, sous FCA  oui, sous ACS (dans ce cas, il vous faut en plus le guide G-001)

Souhaitez-vous un audit inopiné ? Passez ensuite à la **partie 7**.

**G-038 : Autocontrôle pour le négoce de céréales et d’agrofournitures**

|  |  |
| --- | --- |
| **Activité** | **ETP\* par site** |
| Négoce de semences (agrofournitures) |  |
| Négoce de produits phytosanitaires (agrofournitures) |  |
| Négoce d’engrais minéraux et/ou engrais organiques et/ou substrats d'élevage  (agrofournitures) |  |
| Négoce d’engrais minéraux et/ou engrais organiques et/ou substrats d'élevage  (bulkblending inclus) (agrofournitures) |  |
| Négoce d’autres matières premières pour l’alimentation animale et aliments composés (négoce de feed/food) |  |
| Négoce de céréales et d’oléo-protéagineux pour l’alimentation humaine/animale (négoce de feed/food) |  |

\* nombre d’employés pour cette activité: ETP (= Equivalent Temps Plein)

Laquelle des activités susmentionnées est l'activité principale (le plus grand chiffre d'affaires) ?

**G-039 : Autocontrôle pour le commerce de gros**

**Combien d’employés (exprimé en ETP) sont effectivement impliqués dans les activités de ce guide ?**

**Types d’activités :**

stockage à température ambiante

stockage à température réfrigéré

transport à température ambiante

transport à température réfrigéré

**La part du transport représente plus de 20% du chiffre d’affaires ?  oui  non**

|  |
| --- |
| **PARTIE 5 :**  **Information spécifique pour Agents, Brokers, Importateurs/exportateurs** |

|  |
| --- |
| **IFS Broker** |
| TÜV NORD Integra offre uniquement la certification pour le domaine des produits alimentaires, pas pour le domaine des matériaux d’emballage.  Sélectionnez ici les types de produits applicables :  Viandes rouges et blanches, volailles, produits et préparations à base de viande  Poissons, produits de la mer et préparations  Œufs et produits dérivés d’œufs  Produits laitiers  Fruits et légumes  Céréales, semoulerie, boulangerie et pâtisserie, confiserie, snacks  Produits combinés  Boissons  Huiles et graisses  Aliments déshydratés, autres ingrédients et compléments alimentaires  Aliments pour animaux domestiques  Quels services additionnels faites-vous ?  Importation  Exportation  R&D  Rangement  Transport  Remballage  Autre, à savoir :  Combien de fournisseurs est-ce que vous avez ?  Quels types d’activité est-ce que vous faites ?  Agent  Broker  Souhaitez-vous un audit inopiné ? Passez ensuite à la **partie 7**. |

|  |
| --- |
| **Partie 6 :**  **Informations spécifiques pour l’industrie des MATERIAUX D’EMBALLAGE** |

|  |  |
| --- | --- |
| **Quels types de matériaux d’emballage est-ce que vous produisez ?** | **Pour quels buts ?** |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |

|  |
| --- |
| **Partie 7 :**  **Audits inopinés** |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **7.1 Historique des audits GFSI** | | | |
| Les programmes suivants sont reconnus par GFSI : BRCGS Food, BRCGS Storage & Distribution, IFS Food, IFS Logistics, IFS Broker et FSSC 22000. Veuillez fournir ci-dessous votre historique d'audit GFSI des trois dernières années. Tout échec de l’audit doit également être mentionné. | | | |
| **Programme** | **Date de l’audit** | **Annoncé ou inopiné** | **Résultat** |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

|  |
| --- |
| **7.2 Planification de l’audit** |
| Votre entreprise a-t-elle une production saisonnière ?  Non  Oui, début : fin :  Dates auxquelles votre site n'est pas opérationnel :  «Blocking days» (dates auxquelles votre entreprise est opérationnelle, mais auxquelles vous ne pouvez pas subir un audit inopiné) :  **Guides d’autocontrôle** : Vous pouvez communiquer des «blocking days», mais nous ne sommes pas obligés d’en tenir compte.  **BRCGS** : Vous pouvez communiquer un maximum de 10 «blocking days» aux grades AA, A ou B, et un maximum de 5 «blocking days» aux grades C ou D. Vous devez communiquer les «blocking days» avant le début de la fenêtre, ensemble avec votre demande d'audit inopiné. Après le début de la fenêtre, vous pouvez encore communiquer des «blocking days», mais cela doit être fait au moins quatre semaines à l'avance, et nous ne sommes pas obligés d'en tenir compte.    **IFS** : Vous pouvez communiquer un maximum de 10 «blocking days». Les 10 jours seront au maximum divisés en trois périodes. Vous devez communiquer les «blocking days» avant le début de la fenêtre. Après cela, il n’est plus possible d’ajouter des «blocking days» au portail IFS. Les jours pendant lesquels votre entreprise n'est pas opérationnelle doivent également être communiqués, mais ils ne sont pas ajoutés au portail IFS et ne comptent pas dans le nombre de «blocking days».  Personne de contact pour l'audit inopiné (nom et numéro de portable : |

|  |
| --- |
| **7.3 BRCGS Food** |
| À partir du 1er février 2021, il est obligatoire de subir un audit non annoncé tous les trois ans. Vous pouvez également choisir de subir un audit inopiné chaque année.  Nous souhaitons un audit inopiné une fois tous les trois ans (obligatoire).  Nous souhaitons un audit annuel inopiné (volontaire).  **L'audit obligatoire triennal inopiné** est programmé par TÜV NORD Integra. Vous serez informé au plus tard trois mois après votre dernier audit BRCGS Food que votre prochain audit sera réalisé de manière inopinée. L'audit est programmé dans les quatre mois précédant la «date d'échéance» indiquée sur votre certificat BRCGS Food.  Vous devez demander vous-même **l'audit annuel volontaire inopiné** via [food-safety@tuv-nord.com](file:///\\BE1ANT01FS\BE\Verwerkingsstandaarden\FSMS\OVW%20FSMS\food-safety@tuv-nord.com) avant le début de la fenêtre. L'audit est programmé dans les quatre mois précédant la «date d'échéance» indiquée sur votre certificat BRCGS Food. |

|  |
| --- |
| **7.4 BRCGS Storage & Distribution** |
| À partir du 1er mai 2021, il est obligatoire de subir un audit non annoncé tous les trois ans. Vous pouvez également choisir de subir un audit inopiné chaque année.  Nous souhaitons un audit inopiné une fois tous les trois ans (obligatoire).  Nous souhaitons un audit annuel inopiné (volontaire).  Pour l'audit annuel inopiné, vous avez deux choix :  Option 1 : l’ensemble de l’audit est effectuée de manière inopinée.  Option 2 : l'audit est divisé en deux parties. La première partie est réalisée de manière inopinée et concerne l'opération du site et des véhicules. La deuxième partie est annoncée et concerne vos systèmes et votre documentation.  **L'audit obligatoire triennal inopiné** est programmé par TÜV NORD Integra. Vous serez informé au plus tard trois mois après votre dernier audit BRCGS Storage & Distribution que votre prochain audit sera réalisé de manière inopinée. L'audit est programmé dans les quatre mois précédant la «date d'échéance» indiquée sur votre certificat BRCGS Storage & Distribution.  Vous devez demander vous-même **l'audit annuel volontaire inopiné** via [food-safety@tuv-nord.com](file:///\\BE1ANT01FS\BE\Verwerkingsstandaarden\FSMS\OVW%20FSMS\food-safety@tuv-nord.com) avant le début de la fenêtre. L’audit inopiné «option 1» est programmé dans les quatre mois précédant la «date d'échéance» indiquée sur votre certificat BRCGS Storage & Distribution. Un audit inopiné «option 2» est généralement programmé 6 à 10 mois après la date du dernier audit pour la partie non annoncée. La partie annoncée prendra place dans une fenêtre de 28 jours, 11 à 12 mois après votre dernier audit. |

|  |
| --- |
| **7.5 IFS Food** |
| À partir du 1er janvier 2021, il est obligatoire de subir un audit non annoncé tous les trois ans. Vous pouvez également choisir de subir un audit inopiné chaque année.  Nous souhaitons un audit inopiné une fois tous les trois ans (obligatoire).  Nous souhaitons un audit annuel inopiné (volontaire).  **L'audit obligatoire triennal inopiné** est programmé par TÜV NORD Integra. Vous serez informé en temps utile que votre prochain audit sera réalisé de manière inopinée.  Vous devez demander vous-même **l'audit annuel volontaire inopiné** via [food-safety@tuv-nord.com](mailto:food-safety@tuv-nord.com). La fenêtre commence 18 semaines avant la «date d'échéance» indiquée sur votre certificat IFS Food. Le choix d'un audit inopiné doit être enregistré dans la base de données IFS par TÜV NORD Integra **quatre semaines avant le début de la fenêtre**. Si nous ne recevons pas votre demande à temps, votre prochain audit peut être inopiné, mais le cycle de certification changera et il peut y avoir une interruption de votre certification. |

|  |
| --- |
| **7.6 IFS Logistics** |
| À partir du 1er janvier 2021, il est obligatoire de subir un audit non annoncé tous les trois ans. Vous pouvez également choisir de subir un audit inopiné chaque année.  Nous souhaitons un audit inopiné une fois tous les trois ans (obligatoire).  Nous souhaitons un audit annuel inopiné (volontaire).  **L'audit obligatoire triennal inopiné** est programmé par TÜV NORD Integra. Vous serez informé en temps utile que votre prochain audit sera réalisé de manière inopinée.  Vous devez demander vous-même **l'audit annuel volontaire inopiné** via [food-safety@tuv-nord.com](mailto:food-safety@tuv-nord.com). La fenêtre commence 18 semaines avant la «date d'échéance» indiquée sur votre certificat IFS Logistics. TÜV NORD Integra doit enregistrer votre choix pour un audit inopiné dans le portail IFS **quatre semaines avant le début de la fenêtre**. Si nous ne recevons pas votre demande à temps, votre prochain audit peut être inopiné, mais le cycle de certification changera et il peut y avoir une interruption de votre certification. |

|  |
| --- |
| **7.7 IFS Broker** |
| Vous n'êtes pas obligé de faire effectuer un audit IFS Broker de manière inopinée, mais cela est permis.  Vous devez demander vous-même **l'audit annuel volontaire inopiné** via [food-safety@tuv-nord.com](mailto:food-safety@tuv-nord.com). La fenêtre commence 18 semaines avant la «date d'échéance» indiquée sur votre certificat IFS Broker. TÜV NORD Integra doit enregistrer votre choix pour un audit inopiné dans le portail IFS **quatre semaines avant le début de la fenêtre**. Si nous ne recevons pas votre demande à temps, votre prochain audit peut être inopiné, mais le cycle de certification changera et il peut y avoir une interruption de votre certification. |

|  |
| --- |
| **7.8 Guides d’autocontrôle** |
| Vous n'êtes pas obligé de faire effectuer un audit d’un guide d’autocontrôle de manière inopinée, mais cela est permis où il s’agit d’un audit de recertification en combinaison avec un audit GFSI inopiné, si le guide le permet.  Nous souhaitons un audit inopiné pour les guides suivants :  ACS G-002 Industrie laitière  ACS G-005 Glace de consommation  ACS G-014 Pommes de terre – légumes – fruits (transformation/commerce)  ACS G-019 Fenavian  ACS G-022 Choprabisco  ACS G-026 Boulangeries  ACS G-027 Torréfaction  Vous devez demander vous-même **l'audit annuel volontaire inopiné** via [food-safety@tuv-nord.com](file:///\\BE1ANT01FS\BE\Verwerkingsstandaarden\FSMS\OVW%20FSMS\food-safety@tuv-nord.com). La fenêtre commence neuf mois avant la date d'echéance indiquée sur votre certificat ACS. |

|  |
| --- |
| **PARTIE 8 : Informations supplémentaires** |

|  |
| --- |
| Souhaitez-vous ajouter quelque chose à votre application ? |