



Code Qualité

Édition 9



À propos de SQFI

Le SQFI est une division de FMI, établi pour administrer le programme SQF, un système mondial de gestion et de certification de la salubrité et de la qualité des aliments. Notre mission est d'offrir des programmes de certification de la salubrité et de la qualité des aliments cohérents et reconnus mondialement, fondés sur des principes scientifiques solides, appliqués dans tous les secteurs de l'industrie et appréciés par tous les intervenants. www.sqfi.com

À propos de FMI

En tant qu'association de l'industrie alimentaire, le FMI travaille avec et au nom de l'ensemble de l'industrie, pour promouvoir une chaîne d'approvisionnement alimentaire plus sûre, saine et efficace. Le FMI rassemble un large éventail de membres de la chaîne de valeur, des détaillants qui vendent aux consommateurs, aux producteurs qui fournissent les aliments et d'autres produits, ainsi qu'une grande variété d'entreprises offrant des services essentiels, pour amplifier le travail collectif de l'industrie. www.fmi.org

Copyright 2020

FMI

Tous droits réservés. Cette publication ne peut être reproduite, stockée dans un système d'archivage ou d'extraction ni transmise en tout ou en partie, sous quelque forme ou par quelque moyen que ce soit (électronique, mécanique, photocopie, enregistrement ou autre) sans l'autorisation écrite explicite de FMI.

Pour obtenir une telle autorisation, communiquer avec le FMI au www.fmi.org, ou à l'adresse 2345 Crystal Drive, Suite 800, Arlington, VA, 22202, États-Unis. Il faut également s'assurer d'utiliser le contenu de l'édition actuelle du Code et de mettre à jour ce matériel lorsque le Code est modifié ou révisé. La date du Code doit être clairement identifiée dans le matériel.

Publication originale en mai 1995.

Toutes les parties sont invitées à formuler des suggestions d'améliorations du Code SQF, édition 9. Celles-ci doivent être envoyées par écrit à SQFI au 2345 Crystal Drive, Suite 800, Arlington, VA, 22202, États-Unis.

SQFI

Un monde. Une norme.

La mondialisation a révolutionné la chaîne d'approvisionnement alimentaire. Elle a apporté à de nombreuses entreprises un large éventail de possibilités, mais a également multiplié les risques. Les consommateurs et les détaillants exigent les plus hauts niveaux de salubrité, de qualité et de responsabilité de la part des entreprises. On s'attend à ce que les entreprises respectent toutes les normes strictes de l'industrie et de la réglementation. Le SQFI (Safe Quality Food Institute) est votre partenaire de confiance pour obtenir une reconnaissance universelle lorsqu'il s'agit de salubrité et de qualité de vos produits, services et procédés.

Chez SQFI, notre objectif est la salubrité et la qualité des aliments, et nous nous engageons à rédiger une norme rigoureuse et à élaborer une formation complète, des documents d'orientation cohérents et des ressources éducatives gratuites pour vous aider tout au long du processus. La réussite ne survient pas en vase clos, et la salubrité des aliments non plus. Ensemble, nous pouvons aider à bâtir une chaîne d'approvisionnement plus sécuritaire, un producteur alimentaire à la fois.

Code SQF Édition 9

Le SQFI a mis à jour le Code SQF, de l'édition 8.1 à l'édition 9, pour :

1. Consolider les exigences pour créer une expérience simplifiée sans incidence négative sur l'intégrité des normes.
2. Satisfaire aux exigences mises à jour de la GFSI pour une mise en œuvre au-delà de 2020.

SQF, édition 9, comprend plusieurs améliorations quant à la structure, la méthodologie et aux exigences techniques du Code. Des suppléments alimentaires aux aliments pour animaux de compagnie, il y a maintenant des codes dédiés pour plusieurs industries primaires et manufacturières afin de fournir un ensemble plus spécifique d'exigences et d'évaluation des risques pour chacune d'entre elles.

Toutes les améliorations apportées aux codes SQF visent à bâtir une meilleure expérience globale des audits, ajoutant encore plus de valeur à la certification SQF.

L'engagement de SQFI

La certification SQF évalue et assure la mise en œuvre du plan de la salubrité et de qualité des aliments d'un site et confirme que le site dispose des outils et de la formation nécessaires pour gérer la salubrité et la qualité des aliments.

L'obtention d'une certification de salubrité alimentaire SQF par un site fait preuve d'un engagement vis-à-vis :

1. la salubrité et la qualité des aliments
2. le respect des exigences du Code SQF
3. le respect des lois alimentaires applicables.

Par la mise en œuvre d'un système de gestion de salubrité alimentaire SQF, les sites s'équipent pour répondre aux exigences de salubrité alimentaire et de qualité des acheteurs. Le Code SQF constitue une solution pour les entreprises qui fournissent les marchés alimentaires locaux et mondiaux. Les produits fabriqués dans le cadre du processus de certification au code SQF sont largement acceptés dans les marchés mondiaux, offrant ainsi des avantages aux sites certifiés et à leurs clients.

À propos du programme SQF

Le programme SQF a été conçu à l'origine en Australie en 1995; il est détenu et géré par le FMI (The Food Industry Association), depuis 2003. En 2004, la GFSI a reconnu pour la première fois que notre norme répond à ses exigences de référence.

Vision de SQFI

Être la source la plus fiable de certification mondiale en matière de salubrité et de qualité des aliments.

Mission de SQFI

Notre mission est d'offrir des programmes cohérents de certification de la salubrité et de la qualité des aliments reconnus à l'échelle mondiale, basés sur des principes scientifiques solides, appliqués dans tous les secteurs de l'industrie et valorisés par tous les intervenants.

Communiquer avec le SQFI

Chez SQFI, nous intégrons les commentaires des détaillants et des intervenants pour répondre aux nombreux problèmes de salubrité et de qualité des aliments à l'échelle mondiale auxquels la société fait face chaque jour. Nous reconnaissons que la poursuite d'un programme de certification pour votre entreprise est un engagement important, peu importe votre niveau d'expérience en matière de salubrité et de qualité des aliments.

Consultez le site www.sqfi.com pour obtenir le répertoire des sites certifiés SQF, les documents d'orientation SQF, les fiches-conseils et les listes de contrôle, les opportunités de formation, les outils pour trouver un organisme de certification et pour s'inscrire dans la base de données d'audit de SQFI.

La base de données d'audit de SQFI est une solution de gestion d'audit et de saisie des données développée pour contenir les coûts et améliorer l'efficacité et l'efficience des audits de salubrité alimentaire. Cette technologie novatrice représente un progrès significatif dans la façon dont les données d'audits sont saisies, gérées et mises à disposition, et distingue le programme SQF des autres programmes similaires de la GFSI.

Service à la clientèle – info@sqfi.com | 202-220-0635 | 1 877 277-2635

Assistance pour la base de données – info@sqfi.com

Conformité – compliance@sqfi.com

Avis de non-responsabilité

La certification du système SQF d'un site par un organisme de certification autorisé par SQFI ne garantit pas la salubrité des produits d'un site ni le respect constant de toutes les réglementations en matière de salubrité alimentaire.

Le présent document de référence est publié en anglais, et est également disponible dans d'autres langues. En cas de divergence dans le contenu traduit, la version anglaise originale doit être consultée pour l'interprétation finale.

N'hésitez pas à utiliser le Glossaire inclus dans l'Annexe pour plus de contexte et de clarification sur la terminologie utilisée dans ce document.

Table des matières

PARTIE A : Mise en œuvre et maintien du Code qualité SQF	7
A1 : Quel code SQF s'applique à vous?	8
A2 : Étapes pour obtenir le certificat qualité SQF (étapes 1 à 10)	10
Étape 1 : S'inscrire à la base de données d'audit de SQFI	12
Étape 2 : Désigner un spécialiste qualité SQF	12
2.1 Formation (facultatif)	12
Étape 3 : Déterminer la portée de la certification	13
3.1 Exemptions	13
Étape 4 : Documenter votre système qualité SQF	14
4.1 Éléments applicables.....	14
Étape 5 : Mise en œuvre de votre système qualité SQF	14
Étape 6 : Pré-audit (facultatif)	14
Étape 7 : Choisir un organisme de certification	15
7.1 Sélection de l'auditeur qualité SQF.....	15
Étape 8 : Audit de certification qualité initial	16
8.1 Durée de l'audit	17
8.2 Audits corporatifs.....	17
Étape 9 : Rapport d'audit et clôture	17
9.1 Déviations	18
9.2 Score de l'audit.....	18
9.3 Rapport d'audit révisé.....	18
9.4 Mesures correctives	19
Étape 10 : Octroi de la certification qualité	19
10.1 Délivrance du certificat de qualité	20
10.2 Sceau de qualité SQF	20
10.3 Échec	21
10.4 Appels et plaintes.....	21
A3 : Conserver votre certification SQF (étapes 11 à 15)	22
Étape 11 : Re-certification qualité	22
11.1 Audits de re-certification	22
11.2 Variations par rapport au processus initial de certification.....	23
11.3 Audits non annoncés	23
Étape 12 : Audits de surveillance	23
Étape 13 : Suspension de la certification qualité	23
13.1 Signalement de la suspension.....	23
13.2 Mesure corrective suite à une suspension	24
Étape 14 : Retrait de la certification qualité	25
Étape 15 : Modifications des exigences SQF du site	25
15.1 Changement temporaire ou permanent des dates d'audit.....	26
15.2 Changements à la portée de la certification	26

15.3	Changement d'organisme de certification	26
15.4	Déménagement des locaux.....	27
15.5	Changement de propriété de l'entreprise	28
15.6	Langue utilisée pendant l'audit.....	28
15.7	Programme de conformité et d'intégrité de SQFI.....	28
PARTIE B	: Le Code qualité SQF.....	29
2.1	Engagement de la direction.....	30
2.2	Maîtrise des documents et enregistrements.....	32
2.3	Spécifications, formulations, réalisation et approbation du fournisseur	33
2.4	Système de qualité des aliments.....	35
2.5	Vérification du système qualité	39
2.6	Identification, traçabilité, retrait, rappel des produits et gestion de crise.....	39
2.7	Fraude alimentaire	40
2.8	Produits à identité préservée.....	40
2.9	Formation	41
ANNEXE 1	: Catégories de secteur alimentaire SQF	43
ANNEXE 2	: Glossaire.....	52
ANNEXE 3	: Conditions d'utilisation du logo SQF	67
ANNEXE 4	: Conditions d'utilisation du sceau de qualité.....	69

Partie

A
Mise en œuvre et maintien
du Code qualité SQF

A1 : Quel code SQF s'applique à vous?

Le Safe Quality Food Institute (SQFI) publie une série de codes de salubrité alimentaire et de qualité qui sont mondialement reconnus et qui couvrent tous les aspects de la chaîne d'approvisionnement alimentaire, de la production primaire à la vente au détail et les services alimentaires. Toutes les normes sont accessibles gratuitement sur www.sqfi.com.

Avant d'entamer le parcours SQF, les sites sont encouragés à télécharger et à examiner le code **Principes fondamentaux de salubrité alimentaire**

Principes fondamentaux SQF pour la production primaire – De base	Toutes les catégories de secteur alimentaire (CSA) primaires
Principes fondamentaux SQF pour la production primaire – Intermédiaire	Toutes les catégories de secteur alimentaire (CSA) primaires
Principes fondamentaux SQF pour la fabrication – De base	Toutes les catégories de secteur alimentaire (CSA) de fabrication, d'entreposage et de distribution
Principes fondamentaux SQF pour la fabrication – Intermédiaire	Toutes les catégories de secteur alimentaire (CSA) de fabrication, d'entreposage et de distribution

Codes de salubrité alimentaire basés sur HACCP

*Indique les codes de salubrité alimentaire SQF qui ont été comparés à la référence GFSI

Production primaire	
Le Code de salubrité alimentaire SQF : Production animale primaire*	CSA 1 : Production, capture et exploitation des animaux d'élevage et du gibier, et apiculture
Le Code de salubrité alimentaire SQF : Production végétale primaire*	CSA 2 : Culture et récolte intérieures de fruits et légumes frais et de graines germées (NOUVEAU!) CSA 3 : Culture et production de noix, de fruits et de légumes frais CSA 4 : Opérations des établissements d'emballage de fruits et légumes frais, de grains et de noix CSA 5 : Opérations agricoles de culture extensive à grande échelle
Le Code de salubrité alimentaire SQF : Aquaculture	CSA 6 : Élevage intensif de fruits de mer

PARTIE A : Mise en œuvre et maintien du Code qualité SQF

Fabrication	
Le Code de salubrité alimentaire SQF : Fabrication d'aliments*	CSA 10 : Transformation des produits laitiers CSA 11 : Transformation du miel CSA 12 : Transformation des œufs CSA 13 : Transformation des produits de boulangerie/pâtisserie et des grignotines CSA 14 : Transformation des fruits, légumes et noix et jus de fruits CSA 15 : Opérations de mise en conserve, de traitement UHT et de traitement aseptique CSA 16 : Transformation de la glace, des boissons et des breuvages CSA 17 : Fabrication de produits de confiserie CSA 18 : Fabrication d'aliments à longue durée de conservation CSA 19 : Fabrication d'ingrédients alimentaires CSA 20 : Fabrication de mets préparés CSA 21 : Huiles, graisses et fabrication de tartinades à base d'huile ou de matières grasses CSA 22 : Transformation des céréales CSA 25 : Ré-emballage de produits non fabriqués sur le site CSA 33 : Fabrication d'auxiliaires de transformation des aliments
Le Code de salubrité alimentaire SQF : Fabrication de produits animaux*	CSA 7 : Abattage, désossetement et boucherie CSA 8 : Produits transformés de viande et de volaille CSA 9 : Transformation des fruits de mer
Le Code de salubrité alimentaire SQF : Fabrication de suppléments alimentaires*	CSA 31 : Fabrication de suppléments alimentaires
Le Code de salubrité alimentaire SQF : Fabrication d'aliments pour animaux de compagnie*	CSA 32 : Fabrication d'aliments pour animaux de compagnie
Le Code de salubrité alimentaire SQF : Fabrication d'aliments pour animaux*	CSA 34 : Fabrication d'aliments pour animaux
Emballages alimentaires	
Le Code de salubrité alimentaire SQF : Fabrication d'emballages alimentaires*	CSA 27 : Fabrication d'emballages alimentaires
Entreposage et distribution	
Le Code de salubrité alimentaire SQF : Entreposage et distribution*	CSA 26 : Entreposage et distribution
Vente au détail	
Le Code de salubrité alimentaire SQF : Vente d'aliments au détail	CSA 24 : Vente d'aliments au détail
Services alimentaires	
Le Code de salubrité alimentaire SQF : Services alimentaires	CSA 23 : Services de traiteur et services alimentaires

Qualité des aliments basée sur HACCP

Qualité	
Le Code qualité SQF	S'applique à toutes les normes reconnues GFSI et normes équivalentes et ainsi qu'à d'autres normes de gestion de la salubrité alimentaire, y compris la certification HACCP et ISO 22000

A2 : Étapes pour obtenir le certificat qualité SQF (étapes 1 à 10)

Le Code qualité SQF est fondé sur les éléments du système définis dans les différents Codes de salubrité alimentaire SQF. Les sites qui souhaitent obtenir la certification au Code qualité SQF doivent d'abord être certifiés au Code de salubrité alimentaire SQF qui s'applique à leur secteur de l'industrie. Le Code qualité SQF ne s'applique pas aux sites certifiés au Code de salubrité alimentaire SQF : Code de salubrité alimentaire SQF pour la vente au détail : Services alimentaires.

Toutefois, l'Édition 9 du Code qualité SQF peut également être appliquée comme certification de qualité alimentaire à tout site de fabrication ou d'entreposage d'aliments ou d'aliments pour animaux certifié selon un programme de certification reconnu par la GFSI, toute norme équivalente sur le plan technique de la GFSI ou tout autre Système de management de la sécurité des denrées alimentaires (SMSDA), dont la certification HACCP ou ISO 22000:2018.

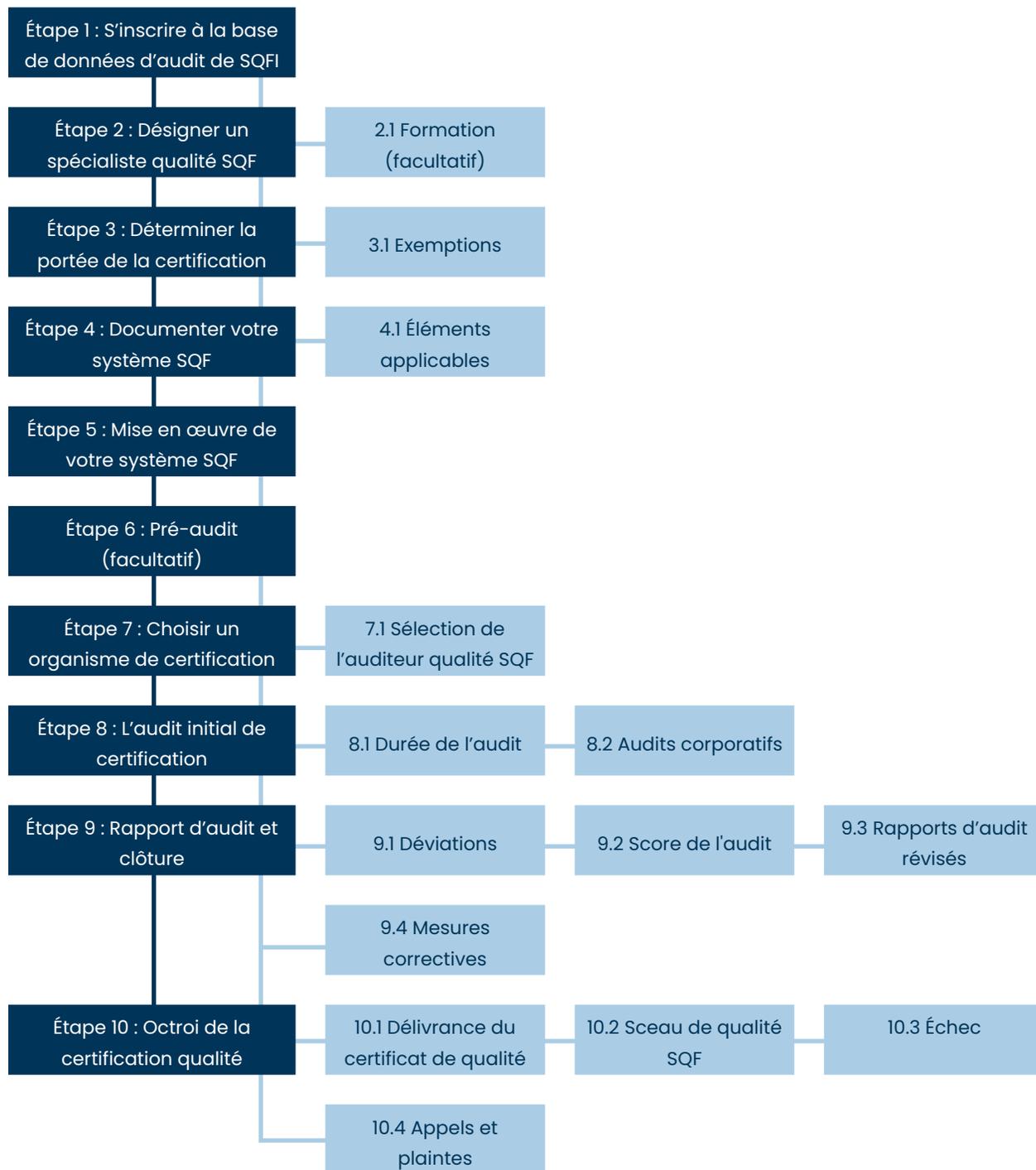
Le Code qualité SQF définit les exigences techniques, de mise en œuvre et d'entretien pour les sites qui cherchent à appliquer les principes de gestion de la qualité à leurs opérations.

- La présente partie A énonce les étapes que vous devez suivre pour mettre en œuvre et maintenir la certification au Code qualité SQF et
- la partie B est la norme auditable. Elle décrit en détail les éléments du système qualité SQF qui doivent être respectés pour obtenir la certification.

Si vous occupez un poste de direction ou technique et que vous êtes responsable de la mise en œuvre des exigences du Code qualité SQF, vous pouvez découvrir par où commencer et comment mettre en œuvre votre système SQF de plusieurs façons.

- Le SQFI offre également une formation en ligne « Mise en œuvre des systèmes qualité SQF », accessible à partir de son site sqfi.com. Il s'agit d'un portail éducatif sur le Web où vous pouvez vous inscrire et suivre des formations sur les systèmes qualité SQF au moment qui vous convient et à votre propre rythme.
- La formation « Mise en œuvre des systèmes qualité SQF » est offerte par les centres de formation autorisés par SQFI. De plus amples renseignements sur les centres de formation et les pays où ils se trouvent sont disponibles sur le site sqfi.com.
- Bien que la formation soit recommandée, vous pouvez vous former vous-même en téléchargeant le Code qualité SQF à partir de sqfi.com gratuitement et en l'appliquant à votre secteur d'activité, site et procédés.
- Votre direction peut choisir d'utiliser les services d'un consultant SQF enregistré. Tous les consultants SQF sont enregistrés par le SQFI pour travailler dans des catégories spécifiques de secteur alimentaire (CSA) et détiennent une carte d'identification indiquant les CSA dans lesquelles ils sont enregistrés. Les critères qui décrivent les exigences entourant la qualification d'un consultant SQF et les formulaires de demande se trouvent à l'adresse sqfi.com. Le Code de conduite du consultant SQF décrit les pratiques attendues des consultants SQF.
- Un document d'orientation est disponible pour le Code qualité SQF à partir de sqfi.com. Ce document peut vous aider à interpréter les exigences du Code SQF et vous soutenir dans l'élaboration de la documentation et la mise en œuvre d'un système SQF. Le document d'orientation sert à vous assister, mais n'est pas un document auditable. En cas de divergence entre un document d'orientation et le Code qualité SQF, le Code SQF l'emporte.

Les étapes pour obtenir la certification SQF sont les suivantes :



Étape 1 : S'inscrire à la base de données d'audit de SQFI

Pour être considéré comme étant admissible à la certification qualité SQF, vous êtes tenu de vous inscrire dans la base de données d'audit de SQFI. La base de données se trouve à l'adresse www.sqfi.com.

Si vous êtes déjà inscrit auprès de SQF en vue de l'obtention d'une certification de salubrité alimentaire, aucune inscription ni aucuns frais supplémentaires ne s'appliquent. Si vous souhaitez obtenir la certification qualité SQF en complément d'une autre certification en gestion de la salubrité alimentaire, vous devez vous inscrire et payer les frais avant votre audit initial de certification qualité.

Chaque site doit payer des frais au moment de l'inscription et du renouvellement annuel. L'échelle tarifaire se trouve à l'adresse sqfi.com.

Vous devez inscrire votre site auprès de SQFI avant le début de l'audit initial de certification et rester inscrit à tout moment pour conserver la certification de votre site. Si vous ne maintenez pas l'inscription, le certificat du site sera non valide jusqu'à ce que le site soit dûment inscrit dans la base de données d'audit de SQFI.

Étape 2 : Désigner un spécialiste qualité SQF

Le Code qualité SQF exige de tout site certifié qu'il ait sur place un spécialiste qualité SQF qualifié pour superviser l'élaboration, la mise en œuvre, la révision et le maintien du système qualité SQF. Les exigences applicables aux spécialistes qualité SQF sont décrites dans les éléments du système, parties 2.1.1.6 et 2.1.1.7.

Vous pouvez choisir d'avoir recours à plus d'un spécialiste qualité SQF pour répondre aux exigences des quarts de travail et aux exigences opérationnelles.

2.1 Formation (facultative)

La formation « Mise en œuvre des systèmes qualité SQF » est offerte en ligne et par les centres de formation autorisés du réseau SQFI. Les spécialistes qualité SQF responsables de la conception, de la mise en œuvre et du maintien des exigences du Code qualité SQF sont encouragés à suivre la formation. La formation « Mise en œuvre des systèmes qualité SQF » n'est pas obligatoire pour les spécialistes qualité SQF, mais elle est fortement recommandée.

Pour plus de détails sur les cours de formation, consulter le site Web sqfi.com.

Suivre des formations dans d'autres disciplines de l'industrie alimentaire pourrait également être bénéfique. Les centres de formation autorisés par SQF peuvent fournir de plus amples renseignements sur les autres formations offertes.

Étape 3 : Déterminer la portée de la certification

Avant de mettre en œuvre le Code qualité SQF, vous devez décider de la portée de la certification; en d'autres termes, des produits et des procédés à inclure dans votre système qualité SQF.

La portée de la certification détermine les éléments du Code qualité SQF qui seront documentés et mis en œuvre et ensuite audités par l'organisme de certification. La portée doit être convenue entre votre site et l'organisme de certification avant l'audit initial de certification et ne peut être modifiée pendant ou immédiatement après un audit de certification ou de re-certification.

Pour les sites certifiés à l'un des codes de salubrité alimentaire SQF, la portée de la certification est la même que la certification du site au Code de salubrité alimentaire SQF. Les exemptions convenues (voir 3.1) à la certification de salubrité alimentaire s'appliquent également à la certification qualité, et la portée de la certification qualité ne doit pas être élargie ni modifiée par rapport à la certification de salubrité alimentaire.

Pour les sites certifiés à un autre SMSDA, la portée de la certification doit être clairement identifiée et acceptée par l'organisme de certification avant l'audit initial de certification qualité, et doit inclure :

- **Le site.** La certification qualité SQF est spécifique au site. Le site en entier, notamment tous les locaux, les bâtiments secondaires, les silos, les réservoirs, les quais de chargement et de déchargement, de même que les terrains extérieurs, sont identifiés et compris dans la portée de la certification.
Si des activités sont menées dans des locaux différents, mais sont supervisées par le même personnel de la haute direction, opérationnel et technique, et sont couvertes par le même système qualité SQF, le site peut être élargi et englober tous ces locaux.
- **Les produits.** La certification qualité SQF est propre au produit. Dans le cadre de chaque catégorie de secteur alimentaire applicable, vous devez identifier les produits qui sont inclus dans votre système SQF. La fabrication et la qualité de tous les produits énumérés feront l'objet d'un audit de conformité au Code qualité SQF et figureront sur le certificat de qualité, à moins que vous ne demandiez une exemption (voir la partie A 3.1).

Pour connaître les exigences relatives aux changements à la portée de la certification, consulter la Partie A, 15.2.

3.1 Exemptions

Si vous cherchez à obtenir l'exemption pour des produits transformés ou manipulés sur les lieux ou pour une partie des locaux, la demande d'exemption doit être soumise par écrit à l'organisme de certification avant l'audit de certification et doit préciser la raison de l'exemption. Les exemptions qui s'appliquent à la certification de salubrité alimentaire SQF s'appliquent également à la certification qualité SQF (voir l'étape 3).

Les produits et parties du site qui font partie d'exemptions ne peuvent pas être présentés comme étant couverts par la certification. La certification SQF sera immédiatement retirée s'il est découvert et prouvé, soit par un audit régulier, soit par d'autres moyens, dont l'utilisation du sceau de qualité SQF, que de telles prétentions ont été faites sur les produits, l'équipement ou les aires du site exemptés de la certification.

Vous devez démontrer que les parties exemptées du site, des procédés ou des produits ne constituent pas un risque pour la salubrité alimentaire des produits certifiés.

Étape 4 : Documenter votre système qualité SQF

Pour obtenir la certification qualité SQF, vous devez documenter et mettre en œuvre les éléments du système (module 2) qui sont décrits dans le Code qualité SQF. Il s'agit d'un processus en deux étapes :

Tout d'abord, vous devez préparer des politiques, procédures, instructions de travail et spécifications qui cadrent avec les éléments du système du Code qualité SQF. Autrement dit, il s'agit de dire ce qui est fait.

4.1 Éléments applicables

Les exigences de l'audit du Code qualité SQF sont décrites dans la hiérarchie suivante :

- Module, Module 2 (éléments du système)
- Section, p. ex., 2.1, 2.2, 2.3, etc.
- Clause, p. ex., 2.1.1, 2.1.2, 2.1.3, etc.
- Élément, p. ex., 2.1.1.1, 2.1.1.2, 2.1.1.3, etc.

Les éléments applicables sont les éléments du Code qualité SQF pertinent qui doivent être documentés et mis en œuvre pour assurer la qualité des produits de la portée de la certification. Tous les éléments ne sont pas applicables. Il peut y avoir certaines sections ou clauses qui ne s'appliquent pas à votre site.

Tous les éléments du système applicables sont évalués au cours de l'audit de certification qualité.

Si un élément n'est pas applicable et que cela est adéquatement justifié, l'auditeur qualité SQF indique que l'élément est « sans objet » (S.O.) dans son rapport d'audit.

Le Code qualité SQF ne contient aucun élément obligatoire. Les éléments obligatoires qui s'appliquent aux codes de salubrité alimentaire SQF sont mis en œuvre et audités uniquement s'ils s'appliquent au Code qualité SQF.

Étape 5 : Mise en œuvre de votre système qualité SQF

Une fois que vous êtes convaincu que les politiques, procédures, instructions de travail et spécifications sont en place pour répondre aux exigences SQF, vous devez vous assurer que tous les documents sont suivis et que les enregistrements sont conservés pour démontrer la conformité aux modules pertinents du Code qualité SQF.

Autrement dit, il s'agit de faire ce qui a été dit. Le SQFI recommande qu'au minimum les enregistrements des quatre-vingt-dix (90) jours précédents la tenue de l'audit du site soient rendus accessibles.

Étape 6 : Pré-audit (facultatif)

Un pré-audit, bien qu'il ne soit pas obligatoire, est tout de même recommandé pour « faire le bilan » du système qualité SQF mis en œuvre par le site. Un pré-audit peut inclure un examen sur site ou hors site de votre documentation et peut aider à identifier les lacunes dans le système qualité SQF de votre site, de manière à ce que des mesures correctives puissent être mises en place avant de mandater l'organisme de certification sélectionné pour un audit de certification complet.

Le pré-audit peut être effectué par différents moyens, notamment par des ressources internes ou par un consultant ou un auditeur qualité SQF enregistré.

Étape 7 : Choisir un organisme de certification

Les organismes de certification sont autorisés par SQFI à effectuer des audits SQF ainsi qu'à délivrer les certificats SQF. Les organismes de certification autorisés par SQFI sont accrédités par la norme internationale ISO/CEI 17065:2012 (ou une version subséquente, selon le cas) et sont assujettis à un audit annuel de leurs activités de certification par des organismes d'accréditation autorisés par SQFI.

Le SQFI recommande de faire appel au même organisme de certification qui a délivré la certification relative au Code de salubrité alimentaire SQF (ou tout autre certificat de gestion de la salubrité alimentaire, le cas échéant) pour obtenir la certification relative au Code qualité SQF.

Une entente entre votre site et un organisme de certification qui décrit les services de certification SQF convenus doit être en vigueur en tout temps. Cette entente comprend au minimum :

- la portée de la certification (voir l'étape 3), y compris les exemptions approuvées;
- la durée prévue de l'audit et les exigences en matière de rapports;
- la structure tarifaire de l'organisme de certification, incluant les coûts de l'audit, le temps de déplacement et les dépenses, la rédaction de rapports, les coûts accessoires et les coûts associés à la fermeture des non-conformités;
- les conditions de délivrance, de retrait ou de suspension d'un certificat qualité SQF;
- les procédures d'appels et de plaintes de l'organisme de certification
- la disponibilité du ou des auditeurs qualité SQF enregistrés.

Une liste des organismes de certification autorisés qui exercent leurs activités dans votre région ou pays est disponible sur sqfi.com. La liste des organismes de certification se trouve également dans la base de données d'audit de SQFI, et vous pouvez demander une soumission ou choisir un organisme de certification en ligne une fois que vous êtes inscrit (référez-vous à la partie A de l'étape 1).

7.1 Sélection de l'auditeur qualité SQF

L'auditeur qualité SQF est sélectionné par l'organisme de certification. L'auditeur doit être un employé ou un sous-traitant d'un organisme de certification et doit être inscrit auprès de SQFI comme auditeur qualité.

L'organisme de certification doit s'assurer qu'aucun auditeur qualité SQF n'effectue un audit du même site pour plus de trois (3) cycles de certification consécutifs.

L'organisme de certification doit vous communiquer le nom de l'auditeur qualité SQF au moment où la date de l'audit SQF est planifiée. Vous pouvez vérifier l'inscription de l'auditeur qualité SQF sur sqfi.com.

Un auditeur qualité SQF ne peut pas auditer un site où il a participé à un rôle de consultant ou s'il a un conflit d'intérêts avec quiconque sur le site qui remonte aux deux (2) dernières années. Vous pouvez refuser les services d'un auditeur qualité SQF si vous estimez que ce dernier est en conflit d'intérêts ou pour d'autres raisons. Dans de telles circonstances, vous devez préciser les raisons par écrit à l'organisme de certification.

Étape 8 : Audit de certification qualité initial

Un audit du Code qualité SQF est une évaluation par un auditeur qualité SQF qualifié et inscrit (ou une équipe d'audit) pour s'assurer que votre documentation (voir la partie A, étape 4) est conforme au Code qualité SQF et que vos activités de qualité sont menées conformément à vos politiques, procédures et spécifications documentées. Une définition complète de l'audit SQF se trouve à l'Annexe 2 : Glossaire.

Une fois que la portée de l'audit (voir Partie A, étape 3) est convenue avec votre organisme de certification, elle ne peut pas être modifiée une fois que l'audit a commencé.

L'audit de certification peut être :

- Une prolongation d'une certification existante ou un audit de re-certification au Code de salubrité alimentaire SQF ou toute autre norme de gestion de la salubrité alimentaire. Si c'est le cas, la certification au Code qualité SQF doit seulement être délivrée si le site obtient la certification ou la re-certification relativement au Code de salubrité alimentaire SQF ou à toute autre norme de gestion de la salubrité alimentaire ainsi qu'au Code qualité SQF; ou
- Un audit distinct mené à n'importe quel moment pendant la durée de validité de la certification du site au Code de salubrité alimentaire SQF ou à toute autre norme de gestion de la salubrité alimentaire.

Dans le cas où l'audit qualité est fait indépendamment de l'audit de salubrité alimentaire et qu'un problème important de salubrité alimentaire est identifié par l'auditeur, ce dernier doit signaler ledit problème dans son rapport d'audit sous la rubrique « Recommandations de l'auditeur » et en informer l'organisme de certification, lequel pourrait effectuer une mesure de suivi.

L'audit initial de certification est effectué par le ou les auditeurs qualité SQF nommés par l'organisme de certification. Une partie de l'audit peut être effectuée à distance à l'aide de technologies de l'information et des communications (TIC), mais au moins la moitié de la durée de l'audit allouée doit se faire sur place. Les activités à distance ne peuvent être menées que par entente entre vous et votre organisme de certification et dépendent de vos capacités en TIC et des exigences en matière de sécurité de l'information.

Les parties hors site et sur site sont effectuées à un moment convenu entre vous et l'organisme de certification et la partie sur place l'est uniquement lorsque les principaux procédés sont fonctionnels.

Les activités qui peuvent être menées lors de la partie à distance du processus d'audit comprennent les suivantes :

- examen des qualifications des spécialistes qualité SQF et de l'équipe qualité (HACCP);
- examen des politiques, procédures, plans qualité, instructions de travail et registres/listes;
- entrevues avec le personnel clé;
- examen des audits internes, des mesures correctives, des plaintes et des rappels;
- traçabilité et exercice de simulation de rappel.

Les activités sur place peuvent comprendre les suivants, le cas échéant :

- faire le suivi des documents et enregistrements contestés lors des activités à distance;
- faire le suivi des entrevues et l'observation des procédures de travail;
- procéder à l'examen des contrôles du procédé;
- la mise œuvre du ou des plans qualité; et

- la vérification que le système de gestion qualité porte sur tous les produits, procédés et installations inclus dans la portée de la certification.

8.1 Durée de l'audit

La durée de l'audit varie en fonction de l'option de l'audit de certification choisie (c.-à-d. une prolongation de l'audit de salubrité alimentaire ou un audit distinct (voir Partie A, étape 8)).

L'organisme de certification détermine la durée de l'audit et informe le site par écrit de son estimation du temps nécessaire pour mener à terme l'audit de certification.

À titre indicatif, le SQFI prévoit qu'un audit de certification au Code qualité SQF, combiné à un audit de certification au Code de salubrité alimentaire SQF ajoutera au moins une demi-journée tandis qu'un audit de certification qualité distinct prendra au moins une journée.

8.2 Audits corporatifs

Si votre site fait partie d'une plus grande société et que certaines fonctions liées à la qualité sont menées dans un siège social corporatif (c.-à-d. un bureau où les produits ne sont pas transformés ni manipulés), un audit corporatif facultatif peut être effectué par l'organisme de certification sur les éléments du Code qualité gérés par le siège social. Cette partie de l'évaluation peut également être effectuée à distance à l'aide des TIC.

La décision de procéder à un audit corporatif séparé doit faire l'objet d'une entente entre l'organisme de certification et la société, et est communiquée aux sites certifiés SQF gérés par le bureau corporatif.

Lorsqu'un audit corporatif est effectué, les preuves d'audit doivent être révisées, et toutes les non-conformités détectées doivent être fermées avant que les audits du site soient menés. Toutes les non-conformités non fermées sont attribuées au(x) site(s).

L'auditeur qualité SQF audite également l'application des fonctions du bureau corporatif relatives à la portée de la certification du site lors de l'audit de chacun des sites gérés par le bureau corporatif. Tous les éléments applicables du Code qualité SQF seront audités à chaque site, sans égard aux constatations de l'audit corporatif.

Étape 9 : Rapport d'audit et clôture

Le ou les auditeurs qualité SQF examinent votre documentation et la mise en œuvre efficace de vos politiques, procédures et spécifications documentées. Le ou les auditeurs recueillent des preuves de conformité ou de non-conformité par rapport à tous les éléments applicables du Code qualité SQF en examinant la documentation et les enregistrements, en effectuant des entrevues avec le personnel clé et en observant les activités opérationnelles.

Lorsque des activités d'audit à distance sont mises en œuvre, le SQFI s'attend à ce que l'auditeur passe 80 % du temps d'audit sur le site à faire des observations et à mener des entrevues.

9.1 Déviations

Dans les cas où l'auditeur qualité SQF détecte des déviations sur le plan des exigences du Code qualité SQF, il doit aviser le site du nombre, de la description et de l'étendue de ces déviations.

Les déviations au Code qualité SQF seront cotées comme suit :

- **Une déviation de qualité mineure** est une omission ou une déficience dans le système qualité à l'origine de conditions insatisfaisantes qui, si elle n'est pas corrigée, peut mener à une menace pour la qualité, mais est peu susceptible de causer la défaillance d'un élément du système.
- **Une déviation de qualité majeure** est une omission ou une déficience dans le système qualité à l'origine de conditions insatisfaisantes qui peuvent mener à une menace importante pour la qualité et sont susceptibles de causer la défaillance d'un élément du système.

Les déviations critiques ne peuvent pas être soulevées lors d'un audit au Code qualité SQF.

9.2 Score de l'audit

Aucun score ni aucune cote n'est attribué dans le cadre d'un audit du système qualité SQF. Les scores et les cotes qui s'appliquent aux audits de certification de salubrité alimentaire SQF ne s'appliquent pas à l'audit de certification au Code qualité SQF même si l'audit du système qualité est effectué comme une extension de l'audit de salubrité alimentaire.

9.3 Rapport d'audit révisé

Le SQFI remet à l'organisme de certification la liste de contrôle d'audit électronique qui servira aux auditeurs qualité SQF pour effectuer votre audit qualité SQF. Il est disponible dans la base de données d'audit de SQFI et est propre à votre site.

La liste de contrôle SQF est conçue pour assurer l'application uniforme des exigences en matière d'audit qualité SQF. Les auditeurs qualité SQF s'en servent pour consigner leurs constatations et déterminer la mesure dans laquelle les opérations de votre site se conforment aux exigences SQF.

Le rapport d'audit est considéré comme une ébauche, et les preuves d'audit ne sont que des recommandations jusqu'à ce qu'elles aient subies la révision technique et aient été approuvées par le gestionnaire de certification autorisé de l'organisme de certification.

Le SQFI exige que :

- Les déviations (voir Partie A, 9.1) identifiées lors de l'audit du site doivent être décrites avec exactitude dans le rapport d'audit qualité SQF et inclure l'élément du Code qualité SQF et le motif de la déviation;
- L'auditeur qualité SQF est tenu de vous signaler toutes les déviations avant la clôture de l'audit du site.
- L'ébauche de rapport d'audit doit être remplie par l'auditeur SQF et remise à l'organisme de certification aux fins de révision technique.
- L'organisme de certification révisé et approuve les enregistrements des preuves de l'audit et vous les rend disponibles dans les dix (10) jours civils suivant le dernier jour de l'audit.

9.4 Mesures correctives

Vous devez mettre en œuvre les mesures correctives appropriées pour chaque déviation identifiée par l'auditeur qualité SQF. Les mesures correctives sont les mesures que vous prenez pour éliminer la cause d'une déviation détectée afin d'empêcher sa récurrence (une définition complète se trouve à l'Annexe 2 : Glossaire).

Une preuve de vos mesures correctives doit être envoyée à l'auditeur qualité SQF afin qu'elles puissent être vérifiées et fermées dans les trente (30) jours civils suivant la fin de l'audit de votre site.

Si vous ne soumettez pas de mesures correctives, ou si l'auditeur qualité SQF ne vérifie pas vos mesures correctives dans les trente jours, l'organisme de certification n'est pas en mesure de certifier votre site et vous devez présenter une nouvelle demande de certification (voir Partie A, 10.2).

- **Les déviations mineures** (voir Partie A, 9.1) doivent être fermées dans la base de données d'audit de SQFI dans les trente (30) jours civils suivant la fin de l'audit du site. L'organisme de certification peut accorder des prolongations de ce délai de fermeture en l'absence de menaces immédiates envers la qualité des produits et si d'autres méthodes temporaires de contrôle sont mises en œuvre. Votre site est avisé de la prolongation du délai.

Lorsqu'une prolongation est accordée, la non-conformité doit néanmoins être fermée dans la base de données d'audit de SQFI, et l'auditeur qualité SQF documente tous les détails justificatifs de la prolongation, la façon dont le risque est contrôlé et la date d'achèvement convenue.

Une analyse documentée de la cause fondamentale est requise pour chaque déviation mineure et constitue l'un des éléments de preuve des mesures correctives.

- **Les déviations majeures** (voir Partie A, 9.1) doivent également être fermées dans la base de données d'audit de SQFI dans les trente (30) jours civils après la fin de l'audit du site. Une analyse documentée de la cause fondamentale est requise pour chaque déviation majeure et constitue l'un des éléments de preuve des mesures correctives.

Si la mesure corrective nécessite des changements structuraux ou ne peut être appliquée à cause des conditions saisonnières ou du délai d'installation, une prolongation peut être accordée, à condition que le délai avant la mise en œuvre de la mesure corrective soit acceptable pour l'organisme de certification et que votre site prenne des mesures temporaires pour atténuer le risque à la qualité du produit.

Dans un tel cas, la déviation est fermée, et l'auditeur qualité SQF documente tous les détails justificatifs de la prolongation, la façon dont le risque est contrôlé et la date d'achèvement convenue.

Étape 10 : Octroi de la certification qualité

On confirme qu'un site a mis en œuvre le Code qualité SQF de manière satisfaisante si :

- le site obtient et conserve sa certification de salubrité alimentaire au Code de salubrité alimentaire SQF ou à toute autre norme de gestion de la salubrité alimentaire; et
- le site ferme toutes les déviations qualité dans les trente (30) jours.

La décision de certification doit être prise dans les quarante-cinq (45) jours civils après la dernière journée de l'audit du système qualité. Pour les sites déjà certifiés au Code de salubrité alimentaire SQF, le numéro de certification unique du site s'applique au certificat de qualité. Les sites qui sont certifiés à une autre norme de gestion de la salubrité alimentaire et qui répondent aux exigences du Code qualité SQF se voient attribuer un nouveau numéro de certification par leur organisme de certification.

10.1 Délivrance du certificat de qualité

Dans les dix (10) jours civils suivant l'octroi de la certification, l'organisme de certification vous envoie une copie électronique et/ou une copie papier du certificat du site. Le certificat est valide pendant soixante-quinze (75) jours après l'anniversaire de la date d'audit de certification initiale.

Le certificat demeure la propriété de l'organisme de certification et peut être sous un format conçu par l'organisme de certification, mais il doit comprendre les renseignements suivants :

- le nom et l'adresse de votre site tel qu'indiqués dans la base de données d'audit de SQFI
- le nom, l'adresse et le logo de l'organisme de certification
- le mot « Certificat » en en-tête
- la mention « (Nom du site) est inscrite et certifiée conforme aux exigences du Code qualité SQF, 9^e édition »
- les produits inclus dans la portée de la certification
- la date de l'audit (dernier jour), la date du prochain audit de re-certification, la date de la décision de certification et la date d'expiration du certificat
- le sceau de qualité SQF (voir Partie A, 10.2)
- la signature de l'agent autorisé et de l'agent délivrant le certificat de l'organisme de certification, et
- le logo SQF

Les renseignements sur les sites certifiés sont affichés sur sqfi.com.

Les certificats sont publiés en anglais. Cependant, les sites certifiés dans des pays non anglophones peuvent exiger un certificat dans une langue locale. Le SQFI permet à l'organisme de certification de délivrer des certificats dans les langues locales sur demande tant que :

- les renseignements indiqués sur le certificat ci-dessus sont inclus, et
- l'organisme de certification a mis en place un protocole de traduction et peut vérifier la traduction.

10.2 Sceau de qualité SQF

Le sceau de qualité SQF figure sur le certificat qualité du site certifié.

Les sites certifiés peuvent également choisir d'appliquer le sceau de qualité SQF sur l'emballage de produits certifiés ou pour du matériel marketing.

L'organisme de certification fournit une copie électronique du sceau de qualité SQF comprenant le nom de l'organisme de certification et le numéro de certification du site sur demande.

Le sceau de qualité SQF doit être utilisé conformément aux conditions d'utilisation du sceau de qualité SQF seulement (voir Annexe 4). L'utilisation et l'application du sceau de qualité peuvent être vérifiées.

10.3 Échec

On considère, lorsqu'un site qui ne règle pas les déviations qualité dans le délai prévu, que le site a échoué l'audit de certification qualité SQF initial. Le site doit donc demander un autre audit de certification qualité.

10.4 Appels et plaintes

Votre organisme de certification doit vous transmettre sa procédure documentée de traitement et de résolution des appels et des plaintes effectués par votre site ou par une autre partie au sujet de votre site.

Appels. Si vous avez des raisons de faire appel d'une décision prise par votre auditeur qualité SQF à la suite d'un audit ou d'une décision prise par votre organisme de certification concernant votre certification, vous devez déposer cet appel auprès de votre organisme de certification. Votre organisme de certification est tenu d'enquêter et de résoudre ce problème sans délai et de tenir un registre de tous les appels et de leur résolution.

Si l'appel ne peut pas être résolu de manière satisfaisante par l'organisme de certification, le cas doit être soumis à SQFI par courriel à compliance@sqfi.com; cependant, cela est possible seulement après que le cas a été soumis à l'organisme de certification et n'a pas été résolu de manière satisfaisante.

Les appels au sujet de décisions sur la suspension et/ou le retrait de la certification SQF par un organisme de certification ne retardent pas la décision de suspendre ou de retirer la certification.

Les plaintes formulées au sujet de la conduite ou du comportement d'un auditeur SQF enregistré ou d'un membre du personnel de l'organisme de certification doivent être déposées auprès de l'organisme de certification, et celui-ci doit enquêter et régler la plainte sans tarder et enregistrer toutes les plaintes et leur issue.

Si un organisme de certification reçoit une plainte au sujet d'un site provenant d'autres parties, l'organisme de certification est tenu d'enquêter et de régler le problème sans tarder et de conserver des enregistrements du règlement.

Si, à l'issue d'une enquête ou d'une plainte, on conclut à une défaillance prouvée du système SQF de votre site ou à toute autre situation non-conforme au Code qualité SQF et/ou à d'autres documents à l'appui, l'organisme de certification est tenu de suspendre la certification, tel que décrit à l'étape 14.

Les plaintes concernant le SQFI, les codes SQF, la base de données d'audit de SQFI, les centres de formation SQF et les professionnels SQF, ainsi que les plaintes non résolues déposées auprès des organismes de certification peuvent être transmises à SQFI par courriel à compliance@sqfi.com.

A3 : Conserver votre certification SQF (étapes 11 à 15)

Étape 11 : Re-certification qualité

Pour maintenir la certification qualité SQF, le site doit aussi maintenir sa certification au Code de salubrité alimentaire SQF ou à toute autre norme de gestion de la salubrité alimentaire pertinente, s'assurer que les audits de surveillance qualité et/ou de re-certification qualité ont lieu dans les délais requis et s'assurer que les déviations qualité sont corrigées dans les délais prévus.

11.1 Audits de re-certification

L'audit de re-certification de votre site est effectué dans les trente (30) jours civils avant ou après l'anniversaire du dernier jour de l'audit initial de certification. Il est effectué pour vérifier l'efficacité continue du système qualité SQF de votre site.

Conformément à l'audit initial de certification, une partie de l'audit de re-certification peut être effectuée à distance au moyen des TIC, mais un minimum de 50 % de la durée de l'audit allouée doit être effectué sur place. Les activités à distance ne peuvent être menées que par entente entre vous et votre organisme de certification et dépendent de vos capacités en matière de TIC et des exigences en matière de sécurité de l'information. Des exemples d'activités hors site et sur site sont énumérés à l'étape 8 : L'audit initial de certification

Le score de l'audit de re-certification est calculé de la même façon que lors de l'audit initial de certification, et le même système de cote s'applique (voir Partie A, 9.2).

L'audit de re-certification vise les objectifs suivants :

- vérifier l'efficacité continue des corrections et mesures correctives fermées lors de vos audits précédents
- vérifier que votre système qualité SQF continue d'être mis en œuvre tel que documenté
- vérifier que vos audits internes, révisions annuelles ainsi que la revue de la direction annuelle ont été faits
- vérifier si les mesures correctives et préventives ont été appliquées pour l'ensemble des déviations
- vous assurer que vous avez pris les mesures appropriées lorsque des modifications ont été apportées aux opérations de votre site ayant une incidence sur le système qualité SQF du site
- vérifier que toutes les étapes critiques et l'interaction efficace entre tous les éléments du système qualité SQF demeurent contrôlées
- vérifier l'efficacité globale du système qualité SQF dans son intégralité en fonction des changements à vos opérations
- vérifier que votre site continue de démontrer son engagement envers le maintien de l'efficacité du système qualité SQF et le respect des exigences réglementaires et du client
- assurer la contribution à l'amélioration continue du système qualité SQF du site et de ses activités opérationnelles.

11.2 Variations par rapport au processus initial de certification

Les exigences de l'audit de re-certification sont les mêmes que celles prévues à l'étape 8 de l'audit initial de certification, à l'exception de ce qui suit :

- Si votre site ne permet pas la tenue d'un audit de re-certification dans les délais convenus, l'organisme de certification doit immédiatement suspendre le certificat de votre site.
- Si votre site omet de fermer les déviations dans les trente (30) jours, l'organisme de certification est tenu de suspendre immédiatement le certificat de votre site.

Se reporter à la section 16.1 pour les modifications temporaires ou permanentes des dates de l'audit de re-certification et des prolongations de certificat.

11.3 Audits non annoncés

Il n'existe aucune exigence spécifique concernant un audit de re-certification non annoncé pour le Code qualité SQF. Cependant, lorsqu'un site choisit d'intégrer son audit qualité à son audit de salubrité alimentaire SQF ou à l'audit non annoncé d'une autre norme de gestion de la salubrité alimentaire, l'audit qualité sera non annoncé si l'audit de salubrité alimentaire est lui aussi non annoncé.

Étape 12 : Audits de surveillance

Un audit de surveillance qualité n'est requis qu'en complément d'un audit de surveillance de salubrité alimentaire ou lorsque, de l'avis de l'organisme de certification, un audit de surveillance qualité est nécessaire pour préserver l'intégrité du système qualité du site.

Si un audit de surveillance qualité est effectué, toutes les déviations doivent être réglées dans les 30 jours en vue du maintien de la certification.

Étape 13 : Suspension de la certification qualité

L'organisme de certification est tenu de suspendre votre certificat SQF si votre site :

- ne permet pas la tenue de l'audit de re-certification ou de surveillance à l'intérieur de la fenêtre de dates pour l'audit
- ne met pas en œuvre les mesures correctives dans le délai prévu (voir 9.4).

L'organisme de certification peut également suspendre la certification si, de l'avis de l'auditeur qualité et avec l'appui du réviseur technique, le site ne respecte pas les exigences du Code qualité SQF.

13.1 Signalement de la suspension

Si le certificat de votre site est suspendu, l'organisme de certification modifie immédiatement les détails du site dans la base de données d'audit de SQFI pour indiquer le statut « suspendu » ainsi que le motif et la date d'entrée en vigueur. L'organisme de certification va également :

- Aviser votre site par écrit du motif de la suspension et de la date d'entrée en vigueur. L'accusé de réception de l'avis de suspension est requis.
- Aviser le SQFI de la suspension à l'aide du formulaire de modification et de notification en ligne.

13.2 Mesure corrective suite à une suspension

L'action suivante est requise, selon la raison de la suspension :

SI	ALORS
i. Votre site ne permet pas que l'audit de re-certification ou de surveillance ait lieu à l'intérieur de la fenêtre d'audit :	<p>L'organisme de certification demandera que dans les quarante-huit (48) heures suivant la réception de l'avis de suspension, vous fournissiez un plan détaillant la justification du retard et le calendrier pour l'audit reporté (ne doit pas se situer à plus de trente (30) jours de la fenêtre d'audit).</p> <p>L'organisme de certification effectue un audit de re-certification ou de surveillance annoncé sur place (le cas échéant) dans les trente (30) jours civils suivant la réception de votre plan de mesures correctives.</p> <p>Si votre site réussit l'audit SQF, l'organisme de certification rétablit le statut de votre site dans la base de données d'audit de SQFI et vous avise par écrit que votre certificat n'est plus suspendu.</p> <p>Du fait que le site n'a pas autorisé l'audit de re-certification dans le délai prévu, l'organisme de certification effectue un audit de surveillance non annoncé supplémentaire au plus tard six (6) mois après la suspension pour vérifier la conformité continue au Code qualité SQF.</p>
ii. Votre site n'applique pas les mesures correctives dans le délai prévu :	<p>L'organisme de certification vous demande de lui transmettre un plan d'action détaillé faisant état des mesures correctives à prendre pour résoudre les déviations non fermées, et ce, dans les quarante-huit (48) heures après avoir reçu l'avis de suspension.</p> <p>L'organisme de certification vérifie que le plan de mesures correctives a été mis en œuvre au moyen d'une visite sur place dans les trente (30) jours civils suivant la réception de votre plan de mesures correctives.</p> <p>Lorsque le plan de mesures correctives a été mis en œuvre avec succès, l'organisme de certification rétablit le statut actif du site dans la base de données d'audit de SQFI et vous transmet un avis écrit pour vous indiquer que votre certificat n'est plus suspendu.</p>
iii. Votre site ne maintient pas les exigences du Code qualité SQF :	<p>L'organisme de certification vous demande de lui transmettre un plan d'action détaillé faisant état des mesures correctives à prendre concernant le non-respect du Code qualité SQF, et ce, dans les quarante-huit (48) heures après avoir reçu l'avis de suspension.</p> <p>L'organisme de certification vérifie que les mesures correctives ont été mises en œuvre au moyen d'une visite sur place dans les trente (30) jours civils suivant la réception de votre plan de mesures correctives.</p> <p>Lorsque le plan de mesures correctives a été mis en œuvre avec succès, l'organisme de certification rétablit le statut actif du site dans la base de données d'audit de SQFI et vous transmet un avis écrit pour vous indiquer que votre certificat n'est plus suspendu.</p>

Si le certificat qualité SQF de votre site est suspendu, votre site ne peut pas se présenter comme détenant un certificat SQF ni utiliser le sceau de qualité de la manière décrite à l'annexe 4 : Règles d'utilisation du sceau de qualité pendant la durée de la suspension.

Les appels au sujet de décisions sur la suspension et/ou le retrait de votre certification SQF par un organisme de certification ne doivent pas retarder la décision de suspendre ou de retirer la certification (voir Partie A, 10.3).

Étape 14 : Retrait de la certification qualité

L'organisme de certification retirera le certificat si votre site :

- a été mis en suspension et ne respecte pas le protocole de suspension, tel que défini par l'organisme de certification dans votre avis de suspension;
- ne met pas en œuvre les mesures correctives approuvées dans les délais prescrits, tel que déterminé par l'organisme de certification (voir Partie A, 13.1);
- a intentionnellement et systématiquement falsifié ses enregistrements;
- ne réussit pas à maintenir l'intégrité du certificat qualité SQF ou
- voit ses actifs confiés à un administrateur, un séquestre, un administrateur-séquestre, un administrateur officiel ou un liquidateur provisoire, ou a reçu une ordonnance ou est visé par une résolution de clôture (sauf pour une fusion ou une restructuration), cesse d'exercer ses activités ou déclare faillite, invoque la protection offerte par toute loi aux personnes surendettées ou en faillite, ou encore prend un arrangement avec ses créanciers ou conclut un concordat avec ces derniers.

Si le certificat de votre site est retiré, l'organisme de certification doit immédiatement modifier les détails du site dans la base de données d'audit de SQFI pour indiquer le retrait ainsi que le motif et la date d'entrée en vigueur. L'organisme de certification va également :

- Vous informer par écrit que votre certificat qualité SQF a été retiré, le motif du retrait et la date d'entrée en vigueur. Un accusé de réception de l'avis de retrait est requis.
- Aviser le SQFI du retrait à l'aide du formulaire de modification et de notification en ligne.
- Vous demander de retourner le certificat dans un délai de trente (30) jours suivant la réception de l'avis.

Si votre certificat a été retiré, vous ne pouvez pas demander une nouvelle certification pendant une période de douze (12) mois suivant la date où l'organisme de certification a retiré le certificat du site. Le site retiré sera affiché sur le site Web de SQFI (sqfi.com) pendant douze (12) mois.

Les sites s'étant vus retirer la certification ne peuvent pas utiliser le sceau de qualité SQF sur les emballages ou autres matériaux imprimés (voir Annexe 4, 5.1).

Étape 15 : Modifications des exigences SQF du site

Le Code qualité SQF vous permet de modifier vos exigences en fonction de l'évolution de vos ententes commerciales. Il s'agit notamment de changements et d'ajouts dans la portée des produits, le changement de votre organisme de certification, le déménagement du site et des changements dans la propriété de l'entreprise.

Si votre site fait l'objet d'un rappel de produits inclus dans la portée de sa certification ou fait l'objet d'une intervention réglementaire, le SQFI et votre organisme de certification doivent en être avisés.

Les exigences SQF sont énumérées ici. Si vous avez besoin d'aide avec l'un de ces changements, vous pouvez communiquer avec l'équipe du service à la clientèle de SQFI à l'adresse info@sqfi.com.

15.1 Changement temporaire ou permanent des dates d'audit

L'approbation écrite du Gestionnaire de conformité SQF est nécessaire pour autoriser une prolongation du certificat de votre site, ou un changement temporaire ou permanent de la période prévue pour l'audit de re-certification de votre site, incluant des changements dans les cas extrêmes comme des actes de la nature ou des conditions météorologiques extrêmes.

Toutes les demandes de modification doivent être envoyées par l'organisme de certification qui a émis le certificat SQF le plus récent de votre site.

Toutes les demandes concernant des changements de certification temporaires ou permanents pour des raisons commerciales légitimes doivent être soumises à SQFI par l'organisme de certification à l'aide du formulaire de demande de changement et de notification (disponible sur sqfi.com). L'utilisation de ce formulaire en ligne permet à SQFI de suivre et de gérer toutes les demandes entrantes et de répondre en temps opportun.

15.2 Changements à la portée de la certification

Si un site change la portée de sa certification de salubrité alimentaire, la portée de sa certification qualité change aussi (voir Partie A, étape 3).

Si la modification de la portée porte sur un nouveau procédé ou un changement majeur à un procédé existant, une nouvelle ligne de production ou un changement significatif du personnel, des matières premières, des matériaux d'emballage ou des ingrédients, l'organisme de certification doit en être avisé par écrit. L'organisme de certification effectue un audit du site pour le ou les procédés/produits additionnels visés et soit vous émet un nouveau certificat, soit vous informe par écrit des raisons pour lesquelles un nouveau certificat ne peut être émis.

Un audit sur les changements à la portée ne change pas la date de re-certification ni la date d'expiration du certificat. Lorsqu'un nouveau certificat est émis, la date de l'audit de re-certification et la date d'expiration du certificat demeurent les mêmes que celles qui figurent sur le certificat initial.

Lorsque la portée de la certification a été modifiée, l'organisme de certification apporte les changements nécessaires à la portée dans l'inscription de votre site dans la base de données d'audit de SQFI.

Si votre demande est reçue dans les trente (30) jours avant la fenêtre prévue pour l'audit de re-certification, l'organisme de certification peut choisir de reporter la demande de changement à la portée au prochain audit de re-certification et vous en aviser. Aucun nouveau certificat ne sera émis avant la réussite de l'audit de re-certification.

15.3 Changement d'organisme de certification

Si vous n'êtes pas satisfait des dispositions ou de l'exécution de votre organisme de certification, vous pouvez changer pour un autre organisme de certification autorisé par le SQF après un cycle de certification et seulement après la fermeture de toutes les déviations en suspens et tant que la certification n'est pas suspendue ou sous menace de suspension ou de retrait.

Lorsqu'un site change d'organisme de certification, le certificat émis par l'ancien organisme de certification demeure valide jusqu'à sa date d'échéance prévue.

Votre numéro de certification et la date de re-certification sont transférés avec votre site au nouvel organisme de certification.

Le nouvel organisme de certification doit entreprendre une revue de la certification de votre site avant le transfert pour :

- confirmer que le certificat est en vigueur, valide et se rapporte au système qualité SQF tel que certifié
- confirmer le traitement de toute plainte reçue
- examiner l'historique d'audit de votre site (si vous pouvez démontrer un tel historique à la satisfaction du nouvel organisme de certification au moyen de copies de rapports d'audits remplis par le ou les anciens organismes de certification et l'impact des déviations en suspens)
- s'assurer que l'utilisation du sceau de qualité SQF (le cas échéant) est conforme aux exigences de l'annexe 4 : conditions d'utilisation du sceau de qualité, et
- confirmer le stade du cycle de certification actuel.

Si vous devez changer d'organisme de certification, vous devez permettre au nouvel organisme de certification de consulter le ou les derniers rapports d'audit de re-certification ou de surveillance, selon le cas.

15.4 Déménagement des locaux

La certification SQF est spécifique au site (voir l'étape 3), donc si vous déménagez vos locaux d'entreprise, la certification de votre site ne sera pas transférée au nouveau site.

Vous devrez donc réussir la certification pour les nouveaux locaux. Un audit initial de certification doit être effectué pour la nouvelle installation.

15.5 Changement de propriété de l'entreprise

Si la propriété d'un site certifié change (p. ex. l'entreprise a été vendue) le nouveau propriétaire doit, dans les trente (30) jours civils du changement de propriété, aviser l'organisme de certification et présenter une demande de conservation de la certification SQF et du numéro de certification existant.

Si le personnel principalement responsable de la gestion et de la supervision du système qualité SQF demeure, l'organisme de certification peut conserver le statut existant quant à la fréquence de l'audit.

En cas de changements importants au sein de la direction du site et du personnel, l'organisme de certification doit effectuer un audit initial de certification et émettre un nouveau certificat de qualité ainsi qu'un nouveau numéro de certification. La fréquence d'audit valable à celle d'une nouvelle certification s'applique.

15.6 Langue utilisée pendant l'audit

L'organisme de certification est tenu de s'assurer que l'auditeur qualité SQF qui effectue l'audit est en mesure de communiquer efficacement oralement et par écrit dans la ou les langue(s) du site audité.

Si le recours à un interprète est nécessaire, ce dernier doit être fourni par l'organisme de certification et doit avoir une bonne connaissance des termes techniques utilisés pendant l'audit, ne doit avoir aucun lien avec le site audité et ne doit avoir aucun conflit d'intérêts avec celui-ci. Le site doit être avisé de toute prolongation de la durée de l'audit et des coûts associés au recours à un interprète.

En cas de conflit, la version anglaise du Code qualité SQF prévaut.

15.7 Programme de conformité et d'intégrité de SQFI

Pour satisfaire aux exigences du programme de conformité et d'intégrité de SQFI, le SQFI peut surveiller aléatoirement les activités des organismes de certification et de leurs auditeurs par le biais de techniques qui comprennent, sans s'y limiter, la validation et/ou les audits en présence de témoins.

Lors de ces activités de surveillance additionnelles, votre site doit permettre aux représentants, employés ou auditeurs autorisés par SQFI d'accéder au site pendant ou après le début de l'audit.

La présence d'un représentant de SQFI n'a pas d'incidence sur les opérations du site et n'entraîne pas une prolongation de l'audit, des déviations supplémentaires, ni une augmentation des coûts facturés par l'organisme de certification pour l'audit.

B *Partie*

Le Code qualité SQF

2.1 Engagement de la direction

2.1.1 Responsabilité de la direction

- 2.1.1.1 La haute direction du site doit rédiger et mettre en œuvre une politique qui décrit l'engagement du site envers la qualité et inclut au minimum les points suivants :
- i. la mise en œuvre et le maintien d'un système de gestion de la qualité
 - ii. le respect des exigences de qualité du client, des organismes de réglementation et de l'entreprise
 - iii. l'identification des objectifs de qualité et les méthodes utilisées pour les mesurer
 - iv. l'amélioration continue de son rendement en matière de qualité.
- 2.1.1.2 La politique doit être mise en évidence et communiquée à tout le personnel. Elle peut être incluse dans la politique de salubrité alimentaire de l'organisation ou présentée sous une forme distincte.
- 2.1.1.3 La haute direction du site doit mettre en place, maintenir et améliorer de façon continue une culture de qualité au sein du site qui garantit au minimum :
- i. que les objectifs de qualité et les indicateurs de rendement clés sont communiqués à tout le personnel
 - ii. que les ressources adéquates nécessaires pour l'atteinte des objectifs et des indicateurs de rendement clés sont mises à disposition
 - iii. que tous les membres du personnel connaissent leurs responsabilités en matière de qualité et leur obligation de respecter les exigences du Code qualité SQF
 - iv. qu'il incombe au personnel d'aviser la direction des problèmes de qualité réels ou en suspens et que le personnel soit habilité à agir pour résoudre les problèmes de qualité dans le cadre de leur travail
 - v. que tout le personnel est dûment formé pour comprendre l'importance des contrôles de qualité et des conséquences des déviations.
- 2.1.1.4 La haute direction du site doit s'assurer que le personnel responsable des étapes clés des procédés et du respect des objectifs qualité et des exigences en matière de qualité des clients, des organismes de réglementation et de l'entreprise, est identifié dans la structure hiérarchique et possède les compétences nécessaires pour assumer ces fonctions.
- 2.1.1.5 Les descriptions de postes des personnes responsables des étapes clés des procédés et de l'atteinte des exigences en matière de qualité doivent être documentées et comprendre des dispositions pour leur remplacement en cas d'absence.
- 2.1.1.6 La haute direction du site doit désigner un spécialiste qualité SQF pour chaque site, lequel aura la responsabilité et l'autorité de :
- i. superviser le développement, la mise en œuvre, la révision et le maintien du système qualité SQF, y compris les principes fondamentaux de qualité décrits à la section 2.4.2, ainsi que le plan qualité décrit à la section 2.4.3
 - ii. prendre des mesures appropriées pour assurer l'intégrité du système qualité et
 - iii. communiquer au personnel concerné tous les renseignements essentiels pour veiller à la mise en œuvre et au maintien efficaces du système qualité SQF.

- 2.1.1.7 Le spécialiste qualité SQF doit :
- i. être compétent pour mettre en œuvre et maintenir les plans de qualité alimentaire en utilisant une méthodologie basée sur les risques, telle que HACCP
 - ii. comprendre le Code qualité et les exigences de mise en œuvre et de maintien d'un système de gestion de la qualité
 - iii. être compétent, par la formation ou l'expérience, en matière de contrôle du procédé et/ou d'autres outils de qualité afin de réduire les variations dans les procédés qui affectent la qualité et de répondre aux exigences des clients.
- 2.1.1.8 La haute direction du site doit élaborer et mettre en œuvre un programme de communication qualité afin de s'assurer que tout le personnel :
- i. est informé de la politique et des objectifs qualité du site et du processus par lequel le rendement de qualité est mesuré
 - ii. comprend les méthodes par lesquelles les exigences en matière de qualité des clients, des organismes de réglementation et de l'entreprise, le cas échéant, sont rencontrées.
- 2.1.1.9 La haute direction du site doit établir un processus permettant d'analyser les tendances des progrès du rendement de qualité par rapport aux mesures convenues. La comparaison à la référence fait partie de ce processus, et les données sur le rendement doivent être publiées au moins une fois l'an et communiquées à tout le personnel pour démontrer l'efficacité du système de gestion de la qualité.
- 2.1.1.10 Les sites qui sont certifiés au Code qualité SQF peuvent utiliser le sceau de qualité SQF. L'utilisation du sceau de qualité doit respecter les exigences décrites à l'Annexe 4 : Règles pour l'utilisation du sceau de qualité SQF.

2.1.2 Revue de la direction

- 2.1.2.1 La haute direction du site est responsable de revoir le rendement du système qualité SQF. Ces revues comprennent des mesures permettant de :
- i. surveiller la conformité aux spécifications
 - ii. mesurer et réduire les variations dans les procédés et les produits
 - iii. répondre aux exigences des clients
 - iv. prendre les mesures correctives appropriées, le cas échéant
 - v. s'assurer que des ressources suffisantes sont allouées pour le maintien et l'amélioration du rendement du système qualité.
- 2.1.2.2 Le ou les spécialistes qualité SQF doivent informer la haute direction du site au moins à tous les mois des enjeux ayant une incidence sur la mise en œuvre et le maintien du système qualité SQF. Ces communications, de même que les réponses de la direction, doivent être documentées. Le système qualité SQF dans sa totalité doit être révisé au minimum une fois par année.
- 2.1.2.3 Le système qualité, y compris les plans de qualité alimentaire, doit être révisé lorsque sont apportés des changements ayant un impact sur la capacité du site à respecter les exigences des clients et/ou les exigences qualité corporatives en matière de qualité, selon le cas.

- 2.1.2.4 La haute direction du site doit assurer l'intégrité et le fonctionnement continu du système qualité advenant des changements organisationnels ou liés au personnel de l'entreprise ou des installations connexes.
- 2.1.2.5 La haute direction du site doit documenter et mettre en œuvre un processus de gestion du changement qui décrit comment les changements aux spécifications, matériaux, équipements ou ressources sont évalués quant à leur impact sur la qualité, communiqués aux clients et mis en œuvre de manière efficace.
- 2.1.2.6 Des enregistrements de toutes les révisions du système qualité, les motifs pour la modification des documents, et des changements au système qualité SQF doivent être conservés. Les enregistrements doivent inclure les décisions sur les mesures à prendre en lien avec l'amélioration du système qualité et l'efficacité des procédés.

2.1.3 Gestion des plaintes

- 2.1.3.1 Les méthodes et les responsabilités liées au processus de gestion des plaintes doivent être documentées et mises en œuvre. Elles doivent comprendre :
- i. un mécanisme pour recueillir et enregistrer toute plainte liée à la qualité découlant des activités effectuées sur le site
 - ii. des processus de communication pour rapporter et effectuer les suivis auprès de la haute direction et des clients.
- 2.1.3.2 Les tendances des plaintes qualité doivent faire partie des mesures de rendement établies du système qualité.
- 2.1.3.3 Des mesures correctives et préventives doivent être mises en œuvre selon la gravité de l'incident et les tendances identifiées, tel qu'il est précisé dans l'élément 2.5.3.
- 2.1.3.4 Des enregistrements des plaintes liées à la qualité doivent être conservés, de même que l'enquête et la résolution correspondantes (le cas échéant).

2.2 Maîtrise des documents et enregistrements

2.2.1 Système de gestion de la qualité

- 2.2.1.1 Les documents en format électronique et/ou papier qui décrivent les méthodes et procédures utilisées par le site pour satisfaire aux exigences du Code qualité SQF doivent être conservés et tenus à jour. Ils seront mis à la disposition du personnel et incluront :
- i. un résumé des politiques qualité de l'organisation et les méthodes qu'elle appliquera pour respecter les exigences du Code qualité SQF
 - ii. la politique et l'organigramme du site
 - iii. une liste des produits couverts par la portée de la certification
 - iv. les spécifications des produits finis qui sont conformes aux exigences du client et/ou rencontrent les exigences qualité corporatives du site, le cas échéant
 - v. une description des applications des méthodes de contrôle des procédés et autres outils de gestion de la qualité servant à contrôler et réduire les variations dans les procédés et à répondre aux spécifications des clients.

Le manuel du système qualité peut être intégré au manuel du système de salubrité alimentaire ou être un document distinct.

2.2.2 Maîtrise des documents

- 2.2.2.1 Les méthodes et la responsabilité pour le maintien, l'entreposage et la distribution des documents qualité doivent être documentées et mises en œuvre.
- 2.2.2.2 Un registre des documents à jour du système qualité SQF et des modifications à ces documents doit être conservé. Les documents doivent être conservés de façon sécuritaire et doivent être facilement accessibles.

2.2.3 Enregistrements

- 2.2.3.1 Les méthodes, la fréquence et la responsabilité pour la vérification, le maintien et la conservation des enregistrements doivent être documentées et mises en œuvre.
- 2.2.3.2 Tous les enregistrements doivent être lisibles et confirmés par ceux qui entreprennent les activités de surveillance confirmant que les inspections, analyses et autres activités essentielles ont été réalisées.
- 2.2.3.3 Les enregistrements doivent être facilement accessibles, consultables et entreposés de façon sécuritaire afin de prévenir tout accès non autorisé, toute perte, tout dommage et toute détérioration. Les enregistrements doivent être conservés selon les périodes précisées par les clients ou les règlements ou, à tout le moins, pour la durée de vie du produit.

2.3 Spécifications, formulations, réalisation et approbation du fournisseur

2.3.1 Formulation et réalisation de produits

- 2.3.1.1 Les méthodes de la conception, de l'élaboration et de la conversion de concepts de produits en réalisation commerciale doivent inclure une comparaison des contrôles du procédé et des limites des spécifications (p. ex., l'analyse de la capacité des procédés) pour s'assurer que ces derniers sont en mesure de fournir de manière constante des produits qui répondent aux spécifications des clients.
- 2.3.1.2 La formulation de produits, les procédés de fabrication et le respect des exigences liées à la qualité des produits doivent être validés par des essais sur place et des tests de produits.
- 2.3.1.3 Des essais de durée de vie doivent être réalisés pour les nouveaux produits ou lorsque des modifications sont apportées aux matériaux, ingrédients ou équipements, pour établir et valider les exigences en matière d'emballage, de manipulation, d'entreposage et d'utilisation du produit par le client jusqu'à la fin de sa durée de vie commerciale et d'utilisation par le consommateur.

2.3.2 Spécifications (matières premières, emballage, produits finis et services)

- 2.3.2.1 Les spécifications pour toutes les matières premières et les emballages, incluant, mais sans s'y limiter, les ingrédients, additifs, intrants agricoles (le cas échéant), produits chimiques dangereux et auxiliaires de transformation qui ont une incidence sur la qualité des produits finis, doivent être documentées et tenues à jour.

- 2.3.2.2 Les paramètres de qualité des matières premières et des matériaux d'emballage doivent être vérifiés à la réception pour s'assurer qu'ils respectent les spécifications.
- 2.3.2.3 Les étiquettes de produit qui sont conçues ou spécifiées par les clients doivent être approuvées par ces derniers. Les enregistrements des approbations par les clients doivent être conservés.
- 2.3.2.4 Le registre des spécifications des matières premières et des matériaux d'emballage actuels doivent inclure tous ceux qui ont un impact sur la qualité des produits et sur les étiquettes des clients.
- 2.3.2.5 Les spécifications des produits finis doivent être documentées et à jour, approuvées par le site et ses clients au besoin, et accessibles au personnel concerné. Les spécifications doivent comprendre les attributs qualité des produits, les exigences en matière de prestation des services et les exigences d'étiquetage et d'emballage.
- 2.3.2.6 Les spécifications de produits et les exigences de livraison des clients doivent être communiquées aux départements et aux employés concernés du site.
- 2.3.2.7 Les spécifications des services contractuels qui ont un impact sur la qualité du produit en cours de transformation ou du produit fini doivent être documentées et à jour, inclure une description complète du service fourni et décrire en détail les exigences de formation qui s'appliquent au personnel contractuel.

Le registre des spécifications de services contractuels doit répertorier les services qui ont un impact sur la qualité des produits.

2.3.3 Fabricants contractuels

- 2.3.3.1 Les méthodes et la responsabilité qui assurent que toutes les ententes avec les fabricants contractuels liées à la qualité, les exigences du site ou des clients relatives aux produits, leur réalisation et leur livraison soient précisées, documentées, convenues et mises en œuvre.
- 2.3.3.2 Le site doit :
- i. s'assurer que les procédés en place chez le fabricant contractuel sont en mesure de répondre en tout temps aux exigences qualité des clients et/ou corporatives, selon le cas
 - ii. vérifier la conformité au Code qualité SQF et à toutes les exigences des clients
 - iii. auditer au moins une fois l'an le fabricant contractuel pour vérifier sa conformité au Code qualité SQF et aux ententes conclues ou accepter la certification de ce fabricant relativement au Code qualité SQF ou un équivalent
 - iv. veiller à ce que les modifications aux ententes contractuelles soient approuvées par les deux parties et par les clients, le cas échéant, et transmises au personnel concerné.
- 2.3.3.3 Des enregistrements des audits, des contrats, des modifications aux ententes contractuelles et leurs approbations doivent être conservés.

2.3.4 Programme d'approbation des fournisseurs (obligatoire)

- 2.3.4.1 Les matières premières, ingrédients, matériaux d'emballage, auxiliaires de transformation et services, incluant ceux pour les produits provenant de fabricants contractuels qui ont un impact sur la qualité des produits finis, doivent provenir d'un fournisseur approuvé.

- 2.3.4.2 Les fournisseurs de matériaux doivent être sélectionnés et approuvés selon leur capacité à fournir des matériaux qui répondent aux spécifications de qualité. Le programme d'évaluation doit voir à ce que les fournisseurs :
- i. conservent des copies contrôlées et à jour des spécifications
 - ii. se sont dotés de procédés leur permettant de fournir de manière constante des matériaux conformes aux spécifications et autres mesures de qualité définies (p. ex., livraison, service, etc.)
 - iii. fournissent des preuves que le produit fourni répond aux spécifications et aux paramètres convenus
 - iv. mettent en œuvre un système de gestion des plaintes qui comprend des processus de mesures correctives.
- 2.3.4.3 Les matériaux fournis ne doivent être acceptés dans les sites qu'en fonction d'un certificat d'analyse pour chaque lot reçu ou de l'inspection du lot à la réception, pour s'assurer qu'ils sont conformes aux spécifications.
- Tous les matériaux reçus doivent faire l'objet d'une inspection visuelle pour détecter s'il y a des dommages et confirmer l'intégrité du produit.
- 2.3.4.4 Le programme d'approbation des fournisseurs doit prévoir une entente avec les fournisseurs pour le retour ou l'élimination des matériaux non-conformes aux spécifications, endommagés ou contaminés.
- 2.3.4.5 Les audits des fournisseurs doivent être réalisés par des personnes qui connaissent les exigences applicables sur le plan de la réglementation et de la qualité alimentaire et qui ont été formées au sujet des techniques d'audit.

2.4 Système de qualité des aliments

2.4.1 Exigences du client

- 2.4.1.1 Les méthodes et les responsabilités de gestion des exigences des clients et/ou des attentes des consommateurs doivent être documentées et mises en œuvre. Elles doivent inclure au minimum :
- i. un processus de revue et d'approbation pour toutes les exigences nouvelles ou mises à jour du client, au fur et à mesure qu'elles se présentent
 - ii. un processus de collecte et d'analyse des données pour les attributs de qualité des produits afin de s'assurer que les spécifications continuent de répondre aux attentes des consommateurs
 - iii. un processus de communication pour aviser les clients identifiés en cas d'incapacité temporaire à fournir des produits conformes.
- 2.4.1.2 Dans les cas où des produits, des matériaux ou de l'équipement appartenant aux clients sont utilisés dans les installations, le site doit se doter de mesures permettant de protéger les biens des clients et d'assurer leur utilisation correcte.

2.4.2 Principes fondamentaux de qualité

- 2.4.2.1 Les bâtiments et l'équipement doivent être construits, conçus et entretenus de manière à faciliter la fabrication, la manipulation, l'entreposage et/ou la livraison d'aliments qui respectent les spécifications des clients, les exigences réglementaires et/ou les exigences qualité de l'entreprise.

2.4.2.2 Les méthodes et la responsabilité de l'étalonnage de l'équipement de mesure, de test et d'inspection utilisé pour les tests de qualité des matières premières, des produits en cours de transformation et des produits finis, des plans de qualité alimentaire et autres contrôles du procédé, ou pour démontrer la conformité avec les spécifications du client, doivent être documentées et mises en œuvre. Les logiciels utilisés pour ces activités doivent être validés lorsque approprié.

2.4.2.3 L'entreposage et le transport des matières premières, produits en cours de transformation et produits finis doivent être adaptés afin de maintenir l'intégrité du produit sans aucune perte ni aucun gaspillage ou dommage, et de répondre aux exigences du client en matière de gestion des stocks et de transport, le cas échéant.

2.4.3 Plan de qualité alimentaire

2.4.3.1 Un plan de qualité alimentaire doit être élaboré, mis en œuvre de manière efficace et maintenu conformément à une méthode basée sur les risques telle que HACCP. Le plan de qualité alimentaire peut être combiné ou non au plan de salubrité alimentaire, mais doit permettre d'identifier les menaces pour la qualité et les points critiques de qualité, de même que les contrôles connexes.

2.4.3.2 Le plan de qualité alimentaire doit préciser les moyens par lesquels le site contrôle et assure les attributs de qualité des produits ou des groupes de produits, de même que leurs procédés connexes.

2.4.3.3 Le plan de qualité alimentaire doit être élaboré et maintenu par une équipe multidisciplinaire qui inclut le spécialiste qualité SQF et des employés du site qui ont des connaissances techniques, liées à la production et au marketing, sur les produits pertinents et les procédés connexes. Si l'expertise nécessaire n'est pas disponible sur le site, des conseils doivent être obtenus auprès d'autres sources pour soutenir l'équipe de qualité alimentaire. La composition de l'équipe qualité peut différer de celle de l'équipe de salubrité alimentaire.

2.4.3.4 La portée de chaque plan de qualité alimentaire doit être élaborée et documentée, incluant les points de départ et de fin des procédés visés et les intrants et extrants applicables.

2.4.3.5 Il faut développer et documenter des descriptions de produit pour tous les produits compris dans la portée du plan de qualité alimentaire. Celles-ci doivent inclure les renseignements des spécifications de produits finis (voir 2.3.2.1) en plus des attributs additionnels sur le plan de la qualité ou du service établis par entente avec les clients.

2.4.3.6 L'utilisation prévue de chaque produit doit être établie et documentée. Celle-ci doit inclure, selon le cas : les groupes de consommateurs cibles, la facilité d'utilisation par les consommateurs, les instructions aux consommateurs, la protection contre le sabotage et autres renseignements pertinents touchant la qualité du produit.

2.4.3.7 L'équipe de qualité alimentaire doit revoir les diagrammes de production élaborés et confirmés dans le cadre du plan de qualité alimentaire et doit s'assurer que les étapes des procédés, les délais de production et les intrants et extrants ayant un impact sur la qualité des produits sont inclus.

2.4.3.8 L'équipe de qualité alimentaire doit identifier et documenter toutes les menaces pour la qualité auxquelles on peut raisonnablement s'attendre à chaque étape du processus, y compris les matières premières et autres intrants.

- 2.4.3.9 L'équipe de qualité alimentaire doit effectuer une analyse des menaces qualité pour toutes les menaces qualité identifiées afin de déterminer lesquelles sont significatives, c.-à-d. que leur élimination ou leur atténuation à un niveau acceptable est nécessaire pour assurer ou maintenir la qualité des produits. La méthodologie appliquée pour déterminer l'importance des menaces doit être documentée et utilisée de manière uniforme pour évaluer toutes les menaces potentielles à la qualité.
- 2.4.3.10 L'équipe de qualité alimentaire doit déterminer et documenter les mesures de contrôle qui doivent être appliquées à toutes les menaces jugées importantes pour la qualité. Plusieurs mesures de contrôle peuvent s'appliquer à une menace identifiée, et plus d'une menace significative peut être contrôlée au moyen d'une mesure de contrôle spécifique.
- 2.4.3.11 Selon les résultats de l'analyse des menaces (voir 2.4.3.9), l'équipe de qualité alimentaire doit identifier les étapes du processus où des mesures de contrôle doivent être appliquées pour éliminer une menace significative ou l'atténuer jusqu'à un niveau acceptable. Ces étapes seront identifiées comme étant des points de qualité critiques (CQP).
- 2.4.3.12 Pour chaque CQP identifié, l'équipe de qualité alimentaire doit identifier et documenter les limites qualité qui distinguent un produit acceptable d'un produit inacceptable. L'équipe de qualité alimentaire doit valider les limites critiques qualité pour assurer l'atteinte du niveau de contrôle désigné pour la ou les menace(s) qualité et pour s'assurer que toutes les limites critiques qualité et mesures de contrôle sont efficaces, individuellement ou collectivement pour assurer le niveau de contrôle exigé.
- 2.4.3.13 L'équipe de qualité alimentaire doit élaborer et documenter les procédures visant à surveiller les CQP pour s'assurer qu'ils demeurent conformes aux limites prescrites (voir 2.4.3.12). Les procédures de surveillance doivent identifier les employés chargés de procéder aux tests et définir les méthodes d'échantillonnage et de test, de même que la fréquence des tests.
- 2.4.3.14 L'équipe de qualité alimentaire doit élaborer et documenter des procédures de gestion des déviations qui définissent la manière dont on dispose de produits touchés lorsque la surveillance indique une perte de contrôle d'un CQP. Ces procédures doivent également préciser les mesures à appliquer pour corriger l'étape du procédé pour prévenir la récurrence de la défaillance qualité.
- 2.4.3.15 Le plan de qualité alimentaire documenté et approuvé doit être entièrement mis en œuvre. La mise en œuvre efficace doit être surveillée par l'équipe qualité, et une revue complète des plans documentés et mis en œuvre doit être faite au moins une fois l'an ou lorsque sont apportés des changements aux procédés, à l'équipement, aux spécifications ou aux intrants qui sont susceptibles d'avoir une incidence sur la qualité des produits.
- 2.4.3.16 Les plans de qualité alimentaire mis en œuvre doivent être vérifiés dans le cadre de la vérification du système qualité SQF (voir 2.5).

2.4.4 Échantillonnage, inspection et analyse de produits

- 2.4.4.1 Les paramètres de transformation ou les mesures prises pendant la transformation doivent être établis, validés et vérifiés à une fréquence déterminée de manière à répondre à l'ensemble des exigences des clients, réglementaires et/ou de de l'entreprise.

- 2.4.4.2 Les laboratoires et les stations d'inspection sur place doivent être équipés et approvisionnés de manière à permettre de tester les produits en cours de transformation et les produits finis afin de s'assurer qu'ils sont conformes aux exigences des clients, réglementaires et/ou de l'entreprise, ainsi qu'aux objectifs qualité. Les laboratoires externes doivent être accrédités conformément à la norme ISO/CEI 17025 ou à une norme internationale équivalente et figurer sur la liste des spécifications des services contractuels du site (voir 2.3.2.7).
- 2.4.4.3 Des méthodes de contrôle des procédés doivent être appliquées pour contrôler et optimiser efficacement les procédés de fabrication, la qualité des produits et réduire le gaspillage. Des chartes de contrôle et/ou d'autres outils de gestion de la qualité doivent être utilisés pour le contrôle des procédés clés.
- 2.4.4.4 Il faut mettre en œuvre un programme d'évaluations sensorielles pour assurer la conformité aux exigences convenues avec le client et/ou de l'entreprise. Les résultats des évaluations sensorielles doivent être communiqués au personnel concerné et aux clients, le cas échéant.
- 2.4.4.5 Des enregistrements de toutes les inspections et analyses qualité et des analyses statistiques doivent être conservés.

2.4.5 Produit ou équipement non-conforme

- 2.4.5.1 Les produits non-conformes comprennent les produits qui ne répondent pas aux exigences qualité des produits en cours de transformation ou des produits finis. Les produits non-conformes doivent être convenablement identifiés, séparés et éliminés comme il se doit et les enregistrements doivent être conservés.
- 2.4.5.2 L'équipement non-conforme inclut l'équipement qui n'est pas adapté à l'usage et/ou n'est pas en mesure de fabriquer des produits conformes aux exigences qualité du produit en cours de transformation ou du produit fini. L'équipement non-conforme doit être identifié et séparé des aires de production, si possible, et la documentation appropriée doit être maintenue.
- 2.4.5.3 Le site doit documenter et mettre en œuvre une procédure pour l'acceptation de produits retournés qui ne rencontrent pas les spécifications de produits finis. Cette procédure doit prévoir l'identification, la manipulation et l'élimination des biens retournés pour prévenir leur redistribution ou la contamination d'autres produits.

2.4.6 Retravail des produits

- 2.4.6.1 Des procédures doivent être documenter et mises en œuvre pour s'assurer que la qualité ou la formulation des produits n'est pas compromise par le processus de retravail. Les matériaux à retravailler doivent être identifiés et traçables. Les opérations de retravail doivent être supervisées par du personnel qualifié.

2.4.7 Libération de produits

- 2.4.7.1 Le site doit documenter et mettre en œuvre une procédure de libération positive des produits qui s'assure qu'au moment de la livraison au client les aliments respectent l'ensemble des exigences convenues avec le client, les exigences réglementaires et/ou de l'entreprise, y compris, mais sans s'y limiter aux spécifications des produits, attributs sensoriels, à l'emballage et l'intégrité de l'emballage, l'étiquetage, les exigences de livraison et de service.
- 2.4.7.2 Des enregistrements de tous les produits libérés ou éliminés doivent être conservés.

2.5 Vérification du système qualité

2.5.1 Validation et efficacité

- 2.5.1.1 Les activités de validation doivent comprendre celles qui sont nécessaires pour l'authentification des limites critiques, des contrôles du procédé et autres tests qualité établis pour répondre aux exigences des clients.
- 2.5.1.2 Des enregistrements de la validation des critères de qualité doivent être conservés.

2.5.2 Activités de vérification

- 2.5.2.1 Le calendrier de vérification doit inclure les activités conçues pour assurer l'efficacité des contrôles du procédé et des tests qualité.
- 2.5.2.2 Les méthodes, la responsabilité et les critères de vérification de l'efficacité de la surveillance des points critiques qualité et d'autres contrôles qualité et du procédé doivent être documentés et mis en œuvre. Les méthodes utilisées doivent assurer que le personnel chargé de vérifier les activités de surveillance autorise chaque enregistrement.
- 2.5.2.3 Les activités de vérification doivent inclure une comparaison des limites des contrôles du procédé et des limites des spécifications pour assurer l'alignement et les corrections appropriées aux contrôles des procédés.
- 2.5.2.4 Des enregistrements de la vérification des activités qualité doivent être conservés.

2.5.3 Mesures correctives et préventives

- 2.5.3.1 Les méthodes associées aux mesures correctives et préventives doivent inclure l'identification de la(les) cause(s) fondamentale(s) et la résolution des non-conformités aux limites qualité critiques et des déviations aux exigences qualité.

2.5.4 Audits internes

- 2.5.4.1 Les plans et les méthodes d'audit interne doivent comprendre l'évaluation des plans de qualité alimentaire, des contrôles des procédés, des tests qualité et des autres activités mises en œuvre pour respecter les spécifications des produits finis ainsi que les exigences des clients et de l'entreprise.
- 2.5.4.2 Les employés qui effectuent les audits internes qualité doivent être formés et compétents en procédures d'audit interne; ils doivent avoir les connaissances et l'expérience nécessaires des procédés qualité et des méthodes de contrôle des procédés, en lien avec la portée de la certification. Là où c'est possible, le personnel qui effectue les audits internes doit être indépendant de la fonction auditée.

2.6 Identification, traçabilité, retrait et rappel des produits et gestion de crise

2.6.1 Identification et traçabilité des produits

- 2.6.1.1 Les produits finis doivent être étiquetés conformément aux exigences convenues avec les clients, aux exigences réglementaires et/ou de l'entreprise.
- 2.6.1.2 Les procédures de changement de produit doivent comprendre la vérification des attributs qualité requis pour respecter les spécifications des produits finis et les exigences des clients.

- 2.6.1.3 Le produit fini doit être traçable jusqu'au client, soit le détaillant, le distributeur ou le fabricant (une étape en aval).
- 2.6.1.4 L'ensemble des matières premières, ingrédients et matériaux d'emballage utilisés pour la fabrication d'un produit fini, de même que les auxiliaires de transformation associés au produit, doivent être identifiés au moyen du numéro de lot du produit fini et pouvoir être retracés jusqu'au fournisseur (une étape en amont).

2.6.2 Retrait et rappel de produits

- 2.6.2.1 Les procédures de retrait et de rappel de produits du site doivent s'appliquer aux produits retirés ou rappelés en raison du non-respect des spécifications des clients ou des exigences qualité corporatives. Les enregistrements doivent être maintenus et respecter les exigences du client, réglementaires et de l'entreprise, selon le cas.

2.6.3 Gestion de crise

- 2.6.3.1 Le plan de gestion de crise, préparé par la haute direction du site, doit comprendre les méthodes appliquées par le site en cas de crise pour maintenir la continuité des approvisionnements rencontrant les exigences qualité des produits et services des clients, réglementaires et/ou de l'entreprise.
- 2.6.3.2 Le site doit communiquer avec ses clients advenant une crise qui a un impact sur sa capacité à fournir un produit de qualité.

2.7 Fraude alimentaire

2.7.1 Fraude alimentaire

- 2.7.1.1 L'évaluation des vulnérabilités à la fraude alimentaire doit comprendre la susceptibilité du site à la substitution d'un ingrédient ou d'un produit, à un étiquetage erroné, à une dilution ou une contrefaçon qui auraient un impact négatif sur la qualité. Cette évaluation peut porter sur la salubrité et la qualité alimentaire.
- 2.7.1.2 Un plan d'atténuation de fraude alimentaire doit être élaboré et mis en œuvre, et il doit préciser les méthodes utilisées pour contrôler les vulnérabilités à la fraude alimentaire identifiées qui pourraient avoir une incidence négative sur la qualité des aliments.

2.8 Aliments à identité préservée

2.8.1 Exigences générales des produits à identité préservée

- 2.8.1.1 Les méthodes et la responsabilité de l'identification, l'approbation d'étiquette et de la transformation d'aliments et d'autres produits dont le statut d'identité préservée doit être assuré (p. ex., casher, halal, biologique sans OGM, provenance régionale, exempts de, commerce équitable, etc.) doivent être documentées et mises en œuvre.
- 2.8.1.2 L'identification doit comprendre une déclaration du statut d'identité préservée du produit quant à ses ingrédients, dont les additifs, agents de conservation, auxiliaires de transformation et aromatisants.
- 2.8.1.3 Les spécifications des matières premières et des ingrédients des produits à identité préservée doivent inclure les exigences de manipulation, de transport, d'entreposage et de livraison avant l'utilisation.

- 2.8.1.4 Les assurances visant le statut d'identité préservée des matières premières ou des ingrédients doivent être convenues dans le cadre d'une entente avec le fournisseur.
- 2.8.1.5 La description du procédé doit permettre le maintien du statut d'identité préservée du produit pendant la fabrication.
- 2.8.1.6 La transformation d'aliments à identité préservée doit se faire dans des conditions contrôlées, de manière à ce que :
- i. les ingrédients soient physiquement séparés des ingrédients désignés comme incompatibles avec l'aliment à identité préservée
 - ii. la transformation est effectuée dans des salles séparées, est planifiée comme étant la première production, ou a lieu suite à un assainissement en profondeur de l'aire de transformation et de l'équipement
 - iii. le produit fini à identité préservée soit entreposé et transporté dans des unités distinctes, ou isolé par une barrière physique des autres produits.
- 2.8.1.7 Le statut d'identité préservée doit être déclaré conformément aux exigences réglementaires.
- 2.8.1.8 Les exigences additionnelles des clients quant aux produits à identité préservée doivent figurer parmi les spécifications du produit fini décrites à la section 2.3.2.5, ou dans le registre des étiquettes, et être mises en œuvre par le site.

2.9 Formation

2.9.1 Exigences de formation

- 2.9.1.1 Une formation adéquate doit être offerte au personnel qui effectue les tâches critiques à la mise en œuvre efficace du système qualité SQF et au maintien et à l'amélioration des exigences qualité.
- 2.9.1.2 Des instructions doivent être accessibles pour expliquer de quelle façon toutes les tâches critiques à l'atteinte des spécifications des clients et de l'entreprise, de la qualité et de l'efficacité des procédés doivent être mises en œuvre.

2.9.2 Programme de formation

- 2.9.2.1 Le programme de formation des employés doit inclure les compétences nécessaires pour accomplir des tâches spécifiques et les méthodes de formation du personnel qui exécute les tâches associées à ce qui suit :
- i. le contrôle des procédés et la surveillance des points critiques qualité (CQP)
 - ii. les étapes désignées comme étant critiques à la mise en œuvre efficace du plan de la qualité des aliments et au maintien de la qualité des aliments;
 - iii. inspections et tests des produits.
- 2.9.2.2 Le programme de formation des employés doit comprendre :
- i. une formation pertinente sur le contrôle des procédés et les outils qualité pour les personnes responsables des opérations, de l'inspection et de la supervision des procédés de fabrication clés
 - ii. la formation, l'étalonnage et les tests d'aptitude du personnel du laboratoire interne

- iii. la formation du personnel responsable des évaluations sensorielles
- iv. la formation sur l'application des principes basés sur les risques, tels que HACCP, utilisés pour l'identification et le contrôle des menaces à la qualité pour le personnel impliqué dans l'élaboration et le maintien du plan de qualité alimentaire, et
- v. une disposition pour l'identification et la mise en œuvre des besoins en formations de mise à niveau pour le personnel du site.

2.9.2.3 Les enregistrements de formation doivent être conservés et inclure :

- i. le nom du participant
- ii. la description des compétences
- iii. la description de la formation offerte
- iv. la date où la formation a été terminée
- v. le nom du formateur
- vi. la vérification confirmant que le participant est compétent pour accomplir les tâches requises.

Annexe 1 : Catégories de secteur alimentaire SQF

CSA	Catégorie (Portée de la certification du site)	Portées GFSI de l'industrie	Code et modules SQF applicables	Description	Exemples de produits
1	Production, capture et exploitation des animaux d'élevage et du gibier, et apiculture	AI : Élevage des animaux pour la viande/le lait/les œufs/le miel	Le Code de salubrité alimentaire SQF : Production animale primaire : <ul style="list-style-type: none"> Éléments du système Module 5 : BPP pour la production de produits d'origine animale 	S'applique à la capture, le transport et la détention des animaux, à l'élevage intensif et à l'élevage des animaux en liberté, à l'exclusion des fruits de mer. Cela comprend : <ul style="list-style-type: none"> Production animale en liberté et intensive Production laitière Gibiers Production d'œufs Apiculture 	Comprend, mais sans s'y limiter, les bovins, les agneaux, les porcs, la volaille, les œufs, le lait et le miel.
2	Culture et récolte intérieures de fruits et légumes frais et de graines germées	BI : Culture de plantes (autres que les grains et les légumineuses à graines)	Le Code de salubrité alimentaire SQF : Production végétale primaire <ul style="list-style-type: none"> Éléments du système Module 18 : BPA pour la culture intérieure de produits végétaux 	S'applique à la production, à la récolte, à la préparation, à l'emballage et à l'entreposage sur place des produits végétaux dans une agriculture à environnement contrôlé (AEC). Comprend tous les produits cultivés dans des exploitations de culture intérieure, les serres, les fermes de champignons et les exploitations de germes.	Comprend, mais sans s'y limiter : <ul style="list-style-type: none"> toutes les variétés de micropousses toutes les variétés de graines germées Tomates, poivrons, concombres et laitue Champignons
3	Culture et production de noix, de fruits et de légumes frais	BI : Culture de plantes (autres que les grains et les légumineuses à graines)	Le Code de salubrité alimentaire SQF : Production végétale Éléments du système Module 7 : BPA pour la culture extérieure de produits végétaux	S'applique à la production, à la récolte, à la préparation, à l'emballage au champ et à l'entreposage sur place de noix, de fruits et de légumes frais entiers. Comprend tous les produits cultivés dans le cadre d'un système de culture à grande échelle et les systèmes de production horticole intensifs, dont les vergers, la viticulture et la culture aquaponique, ainsi que les serres.	Toutes les variétés de fruits et légumes frais et de noix prêtes à manger (PAM) ou pour une transformation ultérieure, y compris : <ul style="list-style-type: none"> Les fruits tropicaux et issus d'arbres fruitiers de climat tempéré, carottes, betteraves, pommes de terre et raisins de cuve Raisins de table, fraises, framboises, bleuets, tous les types de légumes feuillés, mélanges printaniers, tomates, poivrons, fines herbes et épices, oignons verts, jeunes feuilles d'épinards, laitues, melons, etc.

CSA	Catégorie (Portée de la certification du site)	Portées GFSI de l'industrie	Code et modules SQF applicables	Description	Exemples de produits
4	Opérations des établissements d'emballage de fruits et légumes frais, de grains et de noix	Bill : Traitement pré-transformation de produits végétaux	<p>Le Code de salubrité alimentaire SQF : Production végétale</p> <ul style="list-style-type: none"> Éléments du système Module 10 : BPO pour la pré-transformation de produits végétaux 	<p>S'applique au nettoyage, au décorticage, à l'emballage, au tri, au classement et à l'entreposage sur place (y compris l'entreposage à atmosphère contrôlée) de fruits, légumes et noix frais et pré-emballés non transformés, ainsi qu'au nettoyage et à l'emballage de grains et de légumineuses à graines.</p>	<p>Comprend toutes les variétés de noix, de fruits et légumes et de grains emballées dans des établissements d'emballage et pouvant être entreposées à atmosphère contrôlée.</p>
5	Opérations agricoles de culture extensive à grande échelle	Bill : Culture de grains et de légumineuses à graines	<p>Le Code de salubrité alimentaire SQF : Production végétale</p> <ul style="list-style-type: none"> Éléments du système Module 8 : BPA pour la culture de grains et de légumineuses à graines 	<p>S'applique à la production, à la récolte, à la préparation, au transport et à l'entreposage de cultures à grande échelle, notamment les légumineuses à graines, les céréales et autres grains. Inclus également la culture et la récolte des aliments pour animaux.</p>	<p>Toutes les variétés de grains et de céréales destinées à la consommation humaine et les aliments pour animaux, y compris, mais sans s'y limiter, le blé, l'avoine, le riz, les légumineuses à graines, le chanvre (là où la loi l'autorise), le soja, les légumineuses, le maïs, le coton, les cultures de pâturage, d'ensilage et de foin.</p>
6	Élevage intensif de fruits de mer	Alli : Élevage de poissons et fruits de mer	<p>Le Code de salubrité alimentaire SQF : Aquaculture</p> <ul style="list-style-type: none"> Éléments du système Module 6 : BPA pour l'élevage des fruits de mer 	<p>S'applique à l'élevage intensif de poissons et de fruits de mer d'eau douce, y compris la purification, le transport et l'entreposage, et s'étend à l'extraction des branchies, à l'éviscération, à l'écaillage et au refroidissement.</p>	<p>Toutes les espèces de poissons et de crustacés frais d'élevage, dont :</p> <ul style="list-style-type: none"> Le thon, le saumon, la truite et autres espèces de poisson d'élevage. Les huîtres, moules, crevettes, homards, crabes et autres espèces de crustacés d'élevage.
7	Abattage, désossement et boucherie	CO : Conversion primaire animale	<p>Le Code de salubrité alimentaire SQF : Fabrication de produits animaux</p> <ul style="list-style-type: none"> Éléments du système Module 9 : BPF pour la transformation de produits animaux 	<p>S'applique à l'abattage, à la préparation, à la transformation, à l'entreposage sur place, au refroidissement, à la congélation et à la vente en gros de toutes les espèces animales et de gibiers pour la consommation et s'étend à toutes les coupes de viande.</p>	<p>Comprend la volaille, le porc et les espèces à viande rouge, non-cuits, préparés dans des boucheries commerciales, des installations de désossement et des grossistes, incluant les viandes hachées.</p> <p>Les viandes non-désossées et les filets de muscles entiers de porcs et de viandes rouges, dont la viande rouge hachée (hachis).</p> <p>La volaille non-désossée et les filets de muscles entiers de volaille et la viande de volaille hachée.</p>

ANNEXE 1 : Catégories de secteur alimentaire SQF

CSA	Catégorie (Portée de la certification du site)	Portées GFSI de l'industrie	Code et modules SQF applicables	Description	Exemples de produits
8	Produits transformés de viande et de volaille	CI : Transformation de produits animaux périssables	<p>Le Code de salubrité alimentaire SQF : Fabrication de produits animaux</p> <ul style="list-style-type: none"> Éléments du système Module 9 : BPF pour la transformation de produits animaux 	<p>S'applique aux opérations de transformation, de fabrication, de transport et d'entreposage sur place où la viande (tous les types de viande rouge et la volaille) est l'ingrédient majeur, incluant toutes les opérations à valeur ajoutée (p. ex., la cuisson-refroidissement, la mise en panure, le saumurage, le fumage, la cuisson, le séchage, la fermentation et l'emballage sous vide) et les opérations de refroidissement et de congélation, mais non la mise en conserve de viande ou de volaille.</p>	<p>Comprend les mélanges de volaille, de porc et de viande rouge, ainsi que la volaille, le porc et les viandes rouges crus traités à la chaleur et fermentés comme le salami, les hot dogs, les saucisses, le bacon, le pepperoni et les pâtés de viande, etc.</p>
9	Transformation des fruits de mer	CI : Transformation de produits animaux périssables	<p>Le Code de salubrité alimentaire SQF : Fabrication de produits animaux</p> <ul style="list-style-type: none"> Éléments du système Module 9 : BPF pour la transformation de produits animaux 	<p>S'applique à la transformation, à la fabrication, au transport et à l'entreposage sur place de toutes les espèces de poissons et de fruits de mer et s'étend aux opérations à valeur ajoutée, incluant le démembrement, la fermentation, la mise en panure, le fumage, la cuisson, la congélation, le refroidissement, le séchage et l'emballage sous vide, mais non la mise en conserve des fruits de mer.</p>	<p>Cela comprend : Poissons entiers et en filets, bâtonnets de poisson, portions de poissons enrobées, produits de poisson cru, sashimi, sushi, surimis, produits de poisson cuits et fumés, réfrigérés ou congelés, qui ne nécessitent aucune cuisson supplémentaire avant la consommation.</p>
10	Transformation des produits laitiers	CI : Transformation de produits animaux périssables	<p>Le Code de salubrité alimentaire SQF : Fabrication d'aliments</p> <ul style="list-style-type: none"> Éléments du système Module 11 : BPF pour la transformation de produits alimentaires 	<p>S'applique à la transformation, au transport et à l'entreposage de produits alimentaires provenant de toutes les espèces utilisées pour la collecte du lait et s'étend à toutes les opérations à valeur ajoutée, dont la congélation, la pasteurisation, l'ultrafiltration, l'évaporation/la concentration, la fermentation, la clarification, la culture et la déshydratation par pulvérisation du lait, mais exclut les opérations UHT (voir CSA 15).</p> <p>Comprend les succédanés du lait dans les cas où la technologie est essentiellement la même.</p>	<p>Comprend le lait et la crème, le beurre, le fromage cottage, la crème sure, tous les types de fromage, de yogourt, de crème glacée et le lait en poudre. Comprend aussi les succédanés du lait comme le lait de soja et le tofu et les laits maternisés.</p>

CSA	Catégorie (Portée de la certification du site)	Portées GFSI de l'industrie	Code et modules SQF applicables	Description	Exemples de produits
11	Transformation du miel	CIV : Traitement des produits animaux et végétaux stables à température ambiante (produits formulés)	Le Code de salubrité alimentaire SQF : Fabrication d'aliments <ul style="list-style-type: none"> Éléments du système Module 11 : BPF pour la transformation de produits alimentaires 	S'applique à la transformation, à l'emballage et à l'entreposage sur place des produits alimentaires provenant de toutes les espèces pour la collecte du miel, dont les opérations de clarification et de traitement.	Comprend le miel et le miel en rayon, le pollen et la gelée royale.
12	Transformation des œufs	CI : Transformation de produits animaux périssables	Le Code de salubrité alimentaire SQF : Fabrication d'aliments <ul style="list-style-type: none"> Éléments du système Module 11 : BPF pour la transformation de produits alimentaires 	S'applique au classement, au nettoyage, à la transformation, au transport et à l'entreposage sur place des produits alimentaires provenant de toutes les espèces utilisées pour la collecte et la transformation des œufs.	Œufs classés et nettoyés et produits à valeur ajoutée, où les œufs sont l'ingrédient majeur.
13	Transformation des produits de boulangerie/pâtisserie et des grignotines	CIV : Traitement des produits animaux et végétaux stables à température ambiante (produits formulés)	Le Code de salubrité alimentaire SQF : Fabrication d'aliments <ul style="list-style-type: none"> Éléments du système Module 11 : BPF pour la transformation de produits alimentaires 	S'applique à la transformation, à l'emballage et à l'entreposage sur place de grignotines extrudées et de préparations pour gâteau, et s'étend à toutes les opérations de boulangerie/pâtisserie.	Comprend des produits de boulangerie et de pâtisserie comme les pâtés à la viande, les flans pâtisseries, le pain, les biscuits, les gâteaux et mélanges et toutes les variétés de grignotines.
14	Transformation des fruits, légumes et noix et jus de fruits	CII : Transformation de produits végétaux périssables	Le Code de salubrité alimentaire SQF : Fabrication d'aliments <ul style="list-style-type: none"> Éléments du système Module 11 : BPF pour la transformation de produits alimentaires 	S'applique à la transformation, à l'emballage et à l'entreposage sur place de toutes les variétés de fruits, légumes et noix transformés, dont la congélation, la fermentation, le séchage, le tranchage, le découpage en dés, le hachage et la transformation en atmosphère modifiée de tous les fruits et légumes, de même que le rôtissage, le séchage et la coupe des noix. Ne comprend pas la mise en conserve de fruits et de légumes.	Comprend les produits de noix, de fruits et légumes congelés, fermentés, séchés, tranchés, découpés en dés, coupés, emballés en atmosphère modifiée (MAP), y compris les salades préparées et les salades de style déli. Comprend les jus frais et pasteurisés de fruits et de légumes.

CSA	Catégorie (Portée de la certification du site)	Portées GFSI de l'industrie	Code et modules SQF applicables	Description	Exemples de produits
15	Opérations de mise en conserve, de traitement UHT et de traitement aseptique	CIV : Traitement des produits animaux et végétaux stables à température ambiante (produits formulés)	Le Code de salubrité alimentaire SQF : Fabrication d'aliments <ul style="list-style-type: none"> Éléments du système Module 11 : BPF pour la transformation de produits alimentaires 	S'applique à la transformation d'aliments en conserve à faible acidité et à la stérilisation (en autoclave), UHT ou à un autre procédé à température ou à pression élevée (HPH) non traité ailleurs, de même qu'à la fabrication des contenants scellés hermétiquement connexes.	Cela comprend : La stérilisation commerciale des poissons, des viandes, des fruits et légumes et d'autres soupes et sauces à faible acidité dans des contenants de métal ou de verre ou des sachets souples. Ne comprend pas la pasteurisation de produits laitiers et de jus de fruits ou de légumes, mais comprend le traitement UHT de : <ul style="list-style-type: none"> lait ou produits laitiers œufs ou produits d'œufs jus de fruits ou de légumes. Aliments en conserve pour animaux de compagnie (voir CSA 32)
16	Transformation de la glace, des boissons et des breuvages	CIV : Traitement des produits animaux et végétaux stables à température ambiante (produits formulés)	Le Code de salubrité alimentaire SQF : Fabrication d'aliments <ul style="list-style-type: none"> Éléments du système Module 11 : BPF pour la transformation de produits alimentaires 	S'applique à la fermentation, à la concentration, au remplissage aseptique ou aux procédés de séchage. Exclut le lait en poudre et la pasteurisation et le traitement UHT du lait ou des produits laitiers ou les opérations de transformation des jus de fruits et de légumes. Ne s'applique pas aux ingrédients secs pour breuvages (p. ex., thé, café).	Comprend les boissons gazeuses, l'eau gazeuse ou non gazeuse, l'eau minérale, la glace, le thé et café sous forme liquide, les boissons énergisantes, le vin, la bière et autres boissons alcoolisées.
17	Fabrication de produits de confiserie	CIV : Traitement des produits animaux et végétaux stables à température ambiante (produits formulés)	Le Code de salubrité alimentaire SQF : Fabrication d'aliments <ul style="list-style-type: none"> Éléments du système Module 11 : BPF pour la transformation de produits alimentaires 	S'applique à la transformation, à l'emballage et à l'entreposage sur place de tous les types de confiserie et s'étend à la transformation du chocolat et produits d'imitation à base de chocolat.	Comprend tous les produits de confiserie qui subissent un raffinage, un conchage, un moulage à l'amidon, une compression, une extrusion et une cuisson sous vide.

CSA	Catégorie (Portée de la certification du site)	Portées GFSI de l'industrie	Code et modules SQF applicables	Description	Exemples de produits
18	Fabrication d'aliments à longue durée de conservation	CIV : Traitement des produits animaux et végétaux stables à température ambiante (produits formulés)	Le Code de salubrité alimentaire SQF : Fabrication d'aliments <ul style="list-style-type: none"> Éléments du système Module 11 : BPF pour la transformation de produits alimentaires 	S'applique à la transformation, à l'emballage et à l'entreposage sur place de tous les aliments conservés par des procédés à haute température non traités ailleurs, d'aliments qui se conservent par leur composition qui n'ont pas été traités à haute température ou de méthodes alternatives acceptables non couvertes ailleurs.	Comprend les vinaigrettes, mayonnaises, sauces, marinades, aliments en saumure, beurre d'arachide, moutardes, confitures et garnitures.
19	Fabrication d'ingrédients alimentaires	K : Production de produits biochimiques ou de biocultures utilisés comme ingrédients alimentaires ou auxiliaires de transformation dans la production alimentaire	Le Code de salubrité alimentaire SQF : Fabrication d'aliments <ul style="list-style-type: none"> Éléments du système Module 11 : BPF pour la transformation de produits alimentaires 	S'applique à la transformation, au mélange, au ré-emballage et à l'entreposage sur place d'ingrédients alimentaires secs, de ferments et de levures, mais exclut les produits laitiers, les viandes fermentées ou les autres produits fermentés mentionnés ailleurs.	Comprend les cultures de ferments utilisées dans la fabrication du fromage, du yogourt et du vin et les ferments utilisés dans l'industrie de la boulangerie/pâtisserie et la fabrication d'autres produits utilisés pour la conservation des aliments. Cela comprend aussi les additifs, les agents de conservation, les aromatisants, les colorants, les bases de soupe, les sauces, les produits culinaires déshydratés, le sel, le sucre, les épices et les autres condiments. S'applique aux produits secs de thé et de café.
20	Fabrication de mets préparés	C11 : Transformation de produits animaux et végétaux périssables (produits formulés)	Le Code de salubrité alimentaire SQF : Fabrication d'aliments <ul style="list-style-type: none"> Éléments du système Module 11 : BPF pour la transformation de produits alimentaires 	S'applique à la transformation, à la réception, à l'entreposage sur place à température contrôlée d'aliments préparés à partir de plusieurs ingrédients (aliments formulés) qui doivent être cuits, réchauffés, congelés ou réfrigérés avant d'être servis.	Comprend les repas et desserts réfrigérés prêts à manger (PAM), les repas congelés, la pizza, les pâtes alimentaires congelées, les soupes et les solutions de repas, les produits sous vide et les repas lyophilisés et déshydratés. Comprend les sandwiches, les wraps, les repas sur assiette ou en boîte et les desserts à risque élevé destinés à la distribution aux services alimentaires.

ANNEXE 1 : Catégories de secteur alimentaire SQF

CSA	Catégorie (Portée de la certification du site)	Portées GFSI de l'industrie	Code et modules SQF applicables	Description	Exemples de produits
21	Huiles, graisses et fabrication de tartinades à base d'huile ou de matières grasses	CII : Transformation de produits animaux et végétaux périssables (produits formulés)	<p>Le Code de salubrité alimentaire SQF : Fabrication d'aliments</p> <ul style="list-style-type: none"> Éléments du système Module 11 : BPF pour la transformation de produits alimentaires 	S'applique à la fabrication de toutes les graisses et huiles animales et végétales et à la fabrication de la margarine. Comprend les procédés de clarification et de raffinage.	Comprend les shortenings (d'origine animale et végétale), les huiles d'olive, d'arachide, de maïs, végétales, de tournesol, de carthame, de canola, de noix, de graines, de chanvre (là où la loi l'autorise) et les tartinades à base d'huile, comme la margarine.
22	Transformation des céréales	CII : Transformation de produits végétaux périssables	<p>Le Code de salubrité alimentaire SQF : Fabrication d'aliments</p> <ul style="list-style-type: none"> Éléments du système Module 11 : BPF pour la transformation de produits alimentaires 	S'applique à la transformation des céréales, toutes variétés confondues, incluant le triage, le classement, la cueillette, la manipulation des grains en vrac, la mouture et l'extrusion.	Comprend le blé, le maïs, le riz, l'orge, l'avoine, le millet, les pâtes alimentaires, le chanvre (là où la loi l'autorise) et les céréales à déjeuner.
23	Services de traiteur et services alimentaires	E : Services de traiteur	<p>Le Code de salubrité alimentaire SQF : Services alimentaires</p> <ul style="list-style-type: none"> Éléments du système Module 16 : BPVD pour les services alimentaires 	S'applique à toutes les activités de préparation et de service alimentaire sur place, dont l'entreposage et distribution d'aliments formulés qui sont prêts à manger et que le consommateur n'a pas à traiter ni à transformer davantage. S'applique uniquement aux produits préparés sur place qui sont prêts à manger, prêts à servir.	Comprend les traiteurs de service alimentaire, les épicerie fines commerciales et installations de libre-service, les restaurants, les restaurants de service rapide, les épicerie fines, les cafétérias des écoles (cantine), les services alimentaires des hôpitaux et des institutions, les centres de la petite enfance et les services mobiles et de livraison à domicile. Comprend les sandwiches, les wraps et les desserts à risque élevé qui sont préparés sur place.
24	Vente d'aliments au détail	FI : Vente au détail/ en gros	<p>Le Code de salubrité alimentaire SQF : Vente d'aliments au détail</p> <ul style="list-style-type: none"> Éléments du système Module 15 : Bonnes pratiques de vente au détail 	S'applique à la réception, à la manipulation, à l'entreposage et à l'étalage au détail d'aliments stables à température ambiante ou pré-transformés et emballés et/ou d'aliments nécessitant une préparation additionnelle par le consommateur. Les détaillants qui préparent des aliments prêts à manger (PAM) doivent également inclure le CSA 23.	Comprend tous les aliments distribués et vendus par un commerce de détail. Ne comprend pas les aliments préparés sur place.

ANNEXE 1 : Catégories de secteur alimentaire SQF

CSA	Catégorie (Portée de la certification du site)	Portées GFSI de l'industrie	Code et modules SQF applicables	Description	Exemples de produits
25	Ré-emballage de produits non fabriqués sur place	CIV : Traitement des produits animaux et végétaux stables à température ambiante (produits formulés)	Le Code de salubrité alimentaire SQF : Fabrication d'aliments <ul style="list-style-type: none"> Éléments du système Module 11 : BPF pour la transformation de produits alimentaires 	Assemblage de fruits et légumes entiers et de produits emballés (p. ex., noix, bonbons durs, fruits séchés, charqui de bœuf) qui sont fabriqués ailleurs. S'applique aux produits non traités ailleurs.	Inclut les paniers-cadeaux, les paniers des fêtes et les emballages de présentation.
26	Entreposage et distribution	G : Prestation de services d'entreposage et de distribution pour mot manquant?	Le Code de salubrité alimentaire SQF : Entreposage et distribution <ul style="list-style-type: none"> Éléments du système Module 12 : BPD pour le transport et la distribution de produits alimentaires 	S'applique aux centres de distribution, aux entrepôts et aux opérateurs de transport impliqués dans la réception, l'entreposage, la consolidation et la distribution en gros de fruits et légumes frais et périssables ainsi qu'aux gammes générales d'aliments, dont les aliments réfrigérés, congelés, secs, les aliments stables à température ambiante ou pré-transformés et emballés et/ou les aliments nécessitant une préparation additionnelle par le consommateur.	Inclut le transport, l'entreposage et la livraison de tous les aliments périssables et stables à température ambiante qui sont vendus dans les marchés, les établissements de vente au détail et les services alimentaires. Inclut le transport, l'entreposage et la livraison de toutes les variétés de noix, de fruits et de légumes frais non transformés.
27	Fabrication d'emballages alimentaires	I : Production d'emballages alimentaires	Le Code de salubrité alimentaire SQF : Fabrication d'emballages alimentaires <ul style="list-style-type: none"> Éléments du système Module 13 : BPF pour la fabrication d'emballages alimentaires 	S'applique à la fabrication et à l'entreposage sur place des emballages alimentaires. Comprend les articles qui peuvent être utilisés dans les installations de fabrication d'aliments ou de service alimentaire, y compris les serviettes en papier, les serviettes de table, les contenants d'aliments jetables, les pailles, les bâtonnets.	Tous les matériaux d'emballage de qualité alimentaire, dont les emballages flexibles, les contenants à base de carton, les contenants de métal, les sachets souples, les contenants de verre, les contenants de plastique et de mousse (en PTE et polystyrène, etc.) et les produits du secteur alimentaire à usage unique (p. ex., serviettes en papier, serviettes de table, contenants d'aliments jetables, pailles, bâtonnets).

ANNEXE 1 : Catégories de secteur alimentaire SQF

CSA	Catégorie (Portée de la certification du site)	Portées GFSI de l'industrie	Code et modules SQF applicables	Description	Exemples de produits
31	Fabrication de suppléments alimentaires	K : Production de produits biochimiques ou de biocultures utilisés comme ingrédients alimentaires ou auxiliaires de transformation dans la production alimentaire	Le Code de salubrité alimentaire SQF : Fabrication de suppléments alimentaires Éléments du système Module 17 : BPF pour la transformation des suppléments alimentaires	S'applique à la fabrication, au mélange, à l'emballage et à l'entreposage sur place de suppléments alimentaires.	Comprend les vitamines, les probiotiques, les produits de santé naturels, les mélanges de protéines et les suppléments figurant à l'étiquette.
32	Fabrication d'aliments pour animaux de compagnie	CI, CII, CIII ou CIV, selon le cas	Le Code de salubrité alimentaire SQF : Fabrication d'aliments pour animaux de compagnie <ul style="list-style-type: none"> Éléments du système Module 4 : BPF pour la transformation d'aliments pour animaux de compagnie 	S'applique à la fabrication d'aliments pour animaux de compagnie destinés aux animaux domestiques et aux aliments de compagnie de spécialité.	Comprend les aliments et gâteries secs et humides pour animaux de compagnie et les produits mi-crus, réfrigérés ou congelés. Ne comprend pas les aliments en conserve pour animaux de compagnie (voir CSA 15).
33	Fabrication d'auxiliaires de transformation des aliments	K : Production de produits biochimiques ou de biocultures utilisés comme ingrédients alimentaires ou auxiliaires de transformation dans la production alimentaire	Le Code de salubrité alimentaire SQF : Fabrication d'aliments <ul style="list-style-type: none"> Éléments du système Module 11 : BPF pour la transformation de produits alimentaires 	S'applique à la fabrication, à l'entreposage et au transport de produits chimiques et d'auxiliaires de transformation utilisés dans les secteurs de la transformation des aliments.	Comprend les lubrifiants de qualité alimentaire, les auxiliaires de transformation et les produits chimiques pour les systèmes de nettoyage en place.
34	Fabrication d'aliments pour animaux	D : Production d'aliments pour animaux	Le Code de salubrité alimentaire SQF : Fabrication d'aliments pour animaux <ul style="list-style-type: none"> Éléments du système Module 3 : BPF pour la production d'aliments pour animaux 	S'applique à la fabrication, au mélange, au transport et à l'entreposage des aliments pour animaux.	Comprend les aliments pour animaux composés et médicamenteux.

Annexe 2 : Glossaire

A

Accréditation : Approbation par un organisme d'accréditation membre de l'International Accreditation Forum (IAF) et signataire de l'entente de reconnaissance multilatérale (AML), qui confirme que le système de gestion d'un organisme de certification respecte les exigences de la norme ISO/CEI 17065:2012 (ou une version subséquente) et les Critères pour les organismes de certification SQF et que l'organisme de certification est apte à se voir octroyer un permis par le SQFI lui permettant d'offrir le service dans le ou les territoires autorisés.

Activités à distance : Mesures prises pour recueillir des éléments probants objectifs à partir d'un emplacement autre que l'emplacement physique de l'organisme audité dans le cadre d'un audit complet des systèmes.

Air ambiant : Air atmosphérique dans des installations alimentaires fermées.

Aire d'inspection : Une station située à proximité d'un ou des procédés et désignée pour la surveillance des attributs et paramètres de salubrité des aliments et/ou de qualité.

Aire à risque élevé : Une salle ou aire séparée où des procédés alimentaires à risque élevé sont effectués et qui requièrent des pratiques d'hygiène plus strictes pour empêcher la contamination d'aliments à risque élevé par des organismes pathogènes.

Aliments : Toute substance, normalement d'origine animale ou végétale, consommée intentionnellement par les humains, qu'elle soit transformée, en tout ou en partie, ou à l'état brut.

Cela peut comprendre l'eau, les boissons alcoolisées ou non-alcoolisées, les matières contenues dans les aliments transformés et toute autre substance identifiée comme aliment par la réglementation (lois).

Aliments pour animaux : Aliments destinés à l'alimentation directe des animaux d'élevage, composés d'une ou de plusieurs matières, transformés, semi-transformés ou crus.

Aliments pour animaux de compagnie : Toute substance destinée à la consommation par des animaux domestiques ou des animaux de compagnie de spécialité. Cela comprend les aliments et gâteries secs et humides pour animaux de compagnie et les produits mi-crus, en conserve, réfrigérés ou congelés.

Aliment à risque élevé : Aliment ou produit alimentaire possédant des attributs permettant la prolifération microbologique ou la contamination physique ou chimique ou qui peut permettre la survie d'une flore microbienne pathogène ou d'une autre contamination qui, si elle n'est pas contrôlée, peut contribuer à rendre le consommateur malade. Le terme peut aussi s'appliquer à un aliment jugé à risque élevé par un consommateur, déclaré à risque élevé par la réglementation alimentaire pertinente ou ayant causé une éclosion majeure d'une maladie d'origine alimentaire.

Allergènes : Généralement, des protéines présentes naturellement dans les aliments ou leurs dérivés qui causent des réponses immunitaires anormales.

Analyse des causes fondamentales : Méthode de résolution de problèmes dont l'objectif est d'identifier et de résoudre le ou les enjeux fondamentaux qui causent une non-conformité, une déviation ou tout autre incident indésirable vis-à-vis la salubrité ou la qualité des aliments.

Annuel/annuellement : Se produisant une fois par année.

Audit : Voir « Audit SQF »

A

Audit de certification : Un audit du système SQF complet d'un site, lorsque le système SQF du site n'a pas été préalablement certifié ou a déjà été certifié, mais nécessite une certification, puisque la certification précédente a été révoquée ou volontairement annulée par le site.

Audit de re-certification : Audit du système de salubrité alimentaire ou de qualité SQF du site dans les trente (30) jours civils avant ou après l'anniversaire du dernier jour de l'audit initial de certification.

Audit de surveillance : Un audit après six (6) mois du système SQF d'un site où le site a reçu une note « C – Conforme » lors du dernier audit de certification ou de re-certification, ou si le site est suspendu à la suite d'une note « F – Échec (Fail) » lors d'un audit de surveillance ou de re-certification.

Audit du site : La partie sur place d'un audit de certification ou de re-certification qui revoit les produits et les procédés du site pour déterminer si le système de salubrité alimentaire ou de qualité SQF du site a été mis en œuvre et documenté efficacement (voir « Visite sur place »).

Auditeur : Voir « Auditeur SQF »

Auditeur SQF : Personne inscrite auprès de SQFI pour auditer le système de salubrité alimentaire et/ou qualité SQF d'un site. Un auditeur doit travailler au compte d'un organisme de certification autorisé. Les termes « auditeur SQF » et « auditeur SQF sous-traitant » ont la même signification.

Audit non annoncé : Audit de re-certification mené une fois tous les trois (3) ans et dans les trente (30) jours avant ou après l'anniversaire de l'audit initial de certification, et ce, sans préavis au site certifié SQF.

Le premier cycle de trois ans commence à la date de l'audit initial de certification. A l'intérieur des trois premières années de certification, le site doit avoir un audit non annoncé. Par la suite, un audit non annoncé aura lieu tous les trois ans.

Un site peut délaissier les exigences du cycle de certification de trois ans et choisir volontairement de se soumettre à un audit de re-certification non annoncé à chaque année. Les sites qui passent des audits de re-certification non annoncés à chaque année sont reconnus comme des « site SQFI sélect » sur leur certificat SQFI (voir « Site SQFI sélect »).

Audit SQF : Une revue systématique et indépendante du système de salubrité et/ou qualité SQF d'un site par un auditeur SQF de salubrité et/ou qualité des aliments visant à déterminer si la salubrité alimentaire, les systèmes qualité, les activités d'hygiène et de gestion sont effectuées conformément à la documentation de ce système et si ces mesures sont conformes aux exigences du Code de salubrité alimentaire et/ou qualité SQF, tel que jugé approprié, ainsi que pour vérifier si ces mesures sont mises en œuvre de façon efficace.

L'audit peut être effectué en partie par des activités à distance au moyen des technologies de l'information et des communications (TIC) à partir d'un emplacement autre que l'emplacement physique du site de l'audit.

A

Autorité compétente : Gouvernement national, étatique ou local, commission ou conseil légal qui établit et contrôle les exigences législatives concernant la salubrité des produits agricoles et alimentaires tout au long de la chaîne d'approvisionnement.

Auxiliaire de transformation : Toute substance utilisée intentionnellement dans la transformation des matières premières, des aliments ou de leurs ingrédients pour atteindre un certain objectif technologique pendant le traitement ou la transformation, mais qui ne fait pas partie du produit fini.

Avertissement réglementaire : Notification officielle ou avis d'une autorité compétente à un site certifié concernant une violation des exigences législatives.

B

Base de données d'audit de SQFI : La base de données en ligne utilisée par le SQFI pour gérer l'inscription des sites, les audits des sites, la fermeture des mesures correctives et la certification multisite.

C

Calendrier de vérification : Un calendrier décrivant la fréquence et la responsabilité pour la réalisation des méthodes, procédures ou tests qui s'ajoutent à ceux qui sont utilisés dans la surveillance, pour déterminer si l'étude HACCP a été menée correctement, si le système SQF correspondant est conforme au plan de salubrité alimentaire et/ou de qualité relié et s'il continue d'être efficace.

Catégorie de secteur alimentaire (CSA) : Programme de classification établi pour mettre en place une méthode uniforme de gestion du programme SQF, définissant les activités de l'industrie alimentaire, de la fabrication, de la production, de la transformation, de l'entreposage, de la vente en gros, de la distribution, de la vente au détail et du service alimentaire, ainsi que d'autres services. Les catégories de secteur alimentaire s'appliquent à l'inscription du site, de l'auditeur, du formateur et du consultant, telles que définies par le SQFI.

Centre de formation : Entité ayant conclu une entente de licence avec le SQFI pour offrir des cours de formation autorisés par le SQFI, y compris des cours de formation sur la mise en œuvre des systèmes SQF, le cours de spécialiste SQF avancé et le cours sur la mise en œuvre des principes fondamentaux SQF.

Certificat : Document officiel dans un format approuvé par le SQFI et délivré à un site par un organisme de certification autorisé attestant que le site a réussi l'audit de certification et/ou de re-certification relativement au Code de salubrité alimentaire et/ou qualité SQF.

C

Certification : Processus par lequel un organisme de certification autorisé par SQF confirme la conformité du système de salubrité alimentaire et/ou de qualité SQF au Code de salubrité alimentaire et/ou de qualité SQF, selon le cas, à la suite d'un audit de certification ou de re-certification. Les termes « certifier », « certifie » et « certifié » auront un sens équivalent dans le cadre du programme SQF, de la réussite d'un audit de certification de salubrité alimentaire et/ou de qualité SQF et/ou d'un audit de re-certification.

Certification multisite : La certification multisite exige que soit désigné et certifié un site principal (p. ex., usine de fabrication, d'emballage, entrepôt) auquel est greffé un réseau de sites secondaires certifiés qui effectuent tous la même fonction. Le site principal et les sites secondaires sont tous situés dans le même pays et exercent leurs activités en vertu des mêmes lois de salubrité alimentaire (voir Annexe 4 : Exigences pour la certification multisite).

Client : Acheteur ou personne qui achète des produits ou des services auprès d'un site certifié SQF.

Code de pratique de l'industrie : Normes, règles ou protocoles établis par des groupes de l'industrie qui prévoient des lignes directrices pratiques et propres à l'industrie sur le respect de la réglementation tout en répondant aux besoins de l'industrie.

Commission du Codex Alimentarius : Entité reconnue à l'échelle internationale dont la raison d'être consiste à orienter et promouvoir l'élaboration et l'établissement de définitions, de normes et d'exigences pour les aliments et de contribuer à leur harmonisation, et, ce faisant, de faciliter le commerce international. Le Secrétariat de la Commission comprend du personnel de l'Organisation pour l'alimentation et l'agriculture et de l'Organisation mondiale de la Santé. La Commission du Codex Alimentarius a adopté les principes du système « Hazard Analysis and Critical Control Point » (HACCP) en 1997.

Compétence : Capacité d'appliquer ses connaissances et son savoir-faire pour atteindre les résultats escomptés (ISO 19011).

Conditions d'utilisation : Règles et procédures contenues dans les conditions d'utilisation du logo SQF et/ou du sceau de qualité SQF, notamment le programme du certificat et toute modification, variation ou substitution des conditions d'utilisation de la marque de commerce SQF.

Consultant SQF Personne inscrite auprès de SQFI pour participer dans le développement, la validation, la vérification, la mise en œuvre et le maintien du système SQF au nom du site du client et dans les catégories de l'industrie alimentaire correspondant à la portée de son inscription.

Correction : Action pour éliminer une non-conformité. Terme qui a le même sens que « corrigé ».

Culture de salubrité alimentaire (GFSI) : Valeurs, croyances et normes partagées qui affectent la façon de penser et le comportement envers la salubrité alimentaire dans l'ensemble de l'organisation.

Les éléments de la culture de salubrité alimentaire sont les éléments du système de gestion de la salubrité alimentaire que la haute direction d'une entreprise peut utiliser pour faire progresser la culture de la salubrité alimentaire au sein de l'entreprise. Ils comprennent, sans toutefois s'y limiter, les suivants :

- La communication sur les politiques et responsabilités en matière de salubrité alimentaire
- La formation
- La rétroaction des employés sur les questions liées à la salubrité alimentaire

La mesure du rendement.

Cycle de certification : Période d'un an entre les audits de certification et de re-certification d'un site.

D

Dates de non-disponibilité : Dates demandées par le site et convenues par l'organisme de certification pour lesquelles un audit non annoncé ne peut avoir lieu pour des raisons commerciales légitimes (p. ex., entretien, pénurie de matières premières).

Défense alimentaire : Telle qu'elle est définie par la Food and Drug Administration des États-Unis, ensemble d'efforts visant à prévenir la contamination intentionnelle des aliments par des dangers de nature biologique, physique, chimique ou radiologique auxquels on peut raisonnablement s'attendre dans l'approvisionnement alimentaire.

Déviati on : Une non-conformité soulevée par rapport au Code qualité SQF. Les déviati ons sont classés comme suit :

- **Une déviati on de qualité mineure** est une omission ou une défici ence dans le système qualité à l'origine de conditions insatisfaisantes qui, si elle n'est pas corrigée, peut mener à une menace pour la qualité, mais est peu susceptible de causer la défaillance d'un élément du système.
- **Une déviati on de qualité majeure** est une omission ou une défici ence dans le système qualité à l'origine de conditions insatisfaisantes qui peuvent mener à une menace importante pour la qualité et sont susceptibles de causer la défaillance d'un élément du système.

Aucune déviati on critique ne peut être soulevée lors d'un audit de système qualité.

E

Éléments des Bonnes pratiques : Pratiques de gestion et opérationnelles qui définissent les meilleures pratiques de manipulation et d'hygiène pour la production, la fabrication, l'entreposage, le transport et la vente au détail d'aliments ou d'aliments pour animaux.

- Les Bonnes pratiques agricoles/opérationnelles (BPA/BPO) s'appliquent aux fermes de fruits, de légumes et de grains.
- Les Bonnes pratiques d'aquaculture (BPA) s'appliquent à l'élevage intensif des fruits de mer
- Les Bonnes pratiques de distribution (BPD) s'appliquent aux entrepôts alimentaires indépendants et aux installations de transport
- Les Bonnes pratiques de fabrication (BPF) s'appliquent à la fabrication des aliments et des aliments pour animaux
- Les Bonnes pratiques de production (BPP) s'appliquent aux fermes d'animaux d'élevage
- Les Bonnes pratiques de vente au détail (BPVD) s'appliquent aux points de vente au détail

Éléments du système : Les exigences en matière de gestion de la salubrité des aliments ou de qualité SQF pour chaque Code SQF, appliquées par tous les sites de la chaîne d'approvisionnement aux fins de certification SQF (p. ex., les clauses 2.1 – 2.9).

Éléments obligatoires : Les éléments du système qui doivent être mis en œuvre et faire l'objet d'un audit pour qu'un site puisse obtenir la certification de salubrité alimentaire SQF. Les éléments obligatoires ne peuvent pas être exemptés pendant un audit de certification ou de re-certification.

Équipement non-conforme : L'équipement de transformation, d'emballage, d'entreposage, de transport ou de manutention qui n'est pas adapté à l'usage prévu et qui peut potentiellement compromettre la salubrité et/ou la qualité des aliments ou des aliments pour animaux.

E

Évaluation des risques : Processus consistant à déterminer le niveau d'action nécessaire pour prévenir ou éliminer un incident néfaste de salubrité ou de qualité alimentaire, ou encore de déterminer la probabilité et la conséquence d'un résultat indésirable de salubrité ou de qualité alimentaire si les activités planifiées ne se produisent pas comme prévu. L'évaluation des risques fait partie d'une stratégie de gestion des risques.

Évaluation des vulnérabilités à la fraude alimentaire : Une évaluation sous forme d'analyse de risque des vulnérabilités d'un aliment à la fraude alimentaire.

Événement de salubrité alimentaire : Incident au sein de la chaîne d'approvisionnement alimentaire comportant un risque, un risque potentiel ou un risque perçu de maladie ou de maladie confirmée associé à la consommation d'un aliment, et qui nécessite une intervention. (fscf-ptin.apec.org)

Emballage entrant en contact avec les aliments : L'emballage alimentaire est le matériau enveloppant un aliment, qui contient et protège les aliments dans la chaîne d'approvisionnement. Les emballages entrant en contact avec les aliments sont les matériaux contenant ces derniers qui entrent en contact direct avec les aliments.

Exempté (ou exemption) : Terme appliqué aux éléments du Code de salubrité alimentaire et du Code qualité SQF que le site ne souhaite pas inclure dans l'audit du système SQF, et pour lesquels il a présenté une demande écrite d'exclusion à l'organisme de certification, avant le début de toute activité de l'audit prévue.

Les éléments obligatoires du Code de salubrité alimentaire SQF ne peuvent pas faire l'objet d'une exemption. L'organisme de certification doit confirmer les motifs de l'exemption dans le cadre de son audit du site.

Ce terme s'applique également aux produits, procédés et aires du site que ce dernier souhaite exclure de l'audit. Une demande écrite doit être présentée à l'organisme de certification avant le début des activités de l'audit et doit être inscrite dans la description du site dans la base de données d'audit de SQFI.

Exigences générales : L'édition actuelle du document, intitulée « Critères pour les organismes de certification SQF : orientations SQF sur l'application de la norme ISO/CEI 17065:2012, Exigences générales pour les organismes de certification », publié par le SQFI.

Expert technique : Un individu mandaté par un organisme de certification autorisé par SQF pour offrir un niveau élevé de soutien technique à l'équipe chargée de l'audit de certification. L'expert technique doit être approuvé par le SQFI avant l'audit de certification ou de re-certification, démontrer un degré élevé d'expertise et de compétence technique dans la catégorie de secteur alimentaire à l'étude et une connaissance approfondie de la méthode HACCP.

F

Fabricant contractuel Installations mandatées par contrat par un site certifié SQF pour la production, la transformation, l'emballage et/ou l'entreposage d'un ou de plusieurs produits, en tout ou en partie, qui sont incluses dans la portée de la certification SQF du site. Dans certains cas, le produit peut être fabriqué soit par le site certifié soit dans les installations du fabricant contractuel. Dans d'autres cas, le fabricant contractuel peut être utilisé sporadiquement pour réaliser ou en soutien à la production du site certifié. Les fabricants contractuels doivent respecter les exigences décrites dans le Code de salubrité alimentaire SQF.

FMI : Une société à but non lucratif, travaillant avec et au nom de toute l'industrie alimentaire pour promouvoir une chaîne d'approvisionnement alimentaire plus salubre, plus saine et plus efficace, ayant ses bureaux principaux au 2345 Crystal Drive, Suite 800, Arlington, VA 22202, États-Unis.

Formateur SQF : Personne mandatée par contrat par un centre de formation autorisé par SQF ayant appliquée et ayant rencontrée les exigences figurant dans le document « Critères pour les formateurs SQF » publié par le SQFI et qui, après avoir obtenue l'approbation, est inscrite par le SQFI pour offrir des formations cohérentes liées au programme SQF.

Formation HACCP : Formation sur les principes et l'application d'un système HACCP basé sur l'Annexe de la Commission du Codex Alimentarius des principes généraux d'hygiène alimentaire.

La formation doit être :

1. reconnue en tant que formation HACCP couramment utilisée dans un pays donné
2. administrée et donnée par un établissement reconnu
3. les connaissances acquises par les participants doivent être évaluées dans le cadre du programme de formation.

Fournisseur : Entité qui fournit un produit ou un service à un site certifié SQF.

Fournisseurs approuvés : Fournisseurs qui ont fait l'objet d'une évaluation et d'une approbation par un site basées sur l'évaluation des risques et qui sont déclarés aptes à répondre aux exigences de salubrité alimentaire et de qualité pour les produits et services fournis.

Fraude alimentaire : Telle que définie par Michigan State University, terme collectif utilisé pour englober la substitution, l'ajout, le sabotage et la mauvaise représentation intentionnels et délibérés d'aliments, d'ingrédients alimentaires, d'aliments pour animaux et/ou des étiquettes/des informations sur le produit ou des déclarations fausses ou trompeuses faites au sujet d'un produit pour gain économique. Elle peut également inclure le marché gris ou les biens volés.

G

Gestion de crise : Processus par lequel un site gère un événement (p. ex., inondation, sécheresse, incendie, pandémie, etc.) ayant une incidence négative sur la capacité du site à fournir un approvisionnement continu en aliments salubres et de qualité et qui nécessite la mise en œuvre d'un plan de gestion de crise.

H

HACCP (GFSI) : Hazard Analysis and Critical Control Point (Analyse des dangers et point de contrôle critique).

Un système qui identifie, évalue, contrôle et surveille les dangers liés à la salubrité alimentaire et spécifié par le Codex Alimentarius (CAC/RCP 1-1969).

Haute direction du site : Les individus qui occupent les postes du niveau supérieur de la hiérarchie d'un site et qui sont responsables des activités opérationnelles et de la mise en œuvre et de l'amélioration du système de gestion de la salubrité alimentaire et de la qualité.

I

Ingrédients : Matières mineures (p. ex., épices) utilisées pour compléter la conversion des matières crues dans le processus de fabrication des aliments (voir « Matières premières »).

Initiative mondiale pour la salubrité alimentaire (Global Food Safety Initiative) :

La Global Food Safety Initiative est une organisation privée constituée et gérée par le Consumer Goods Forum, organisation du commerce international. La GFSI maintient un schéma de référence auquel on compare les normes de salubrité alimentaire utilisées pour certifier les producteurs, les entrepôts, les fabricants, les détaillants alimentaires et d'autres entreprises au sein de la chaîne d'approvisionnement alimentaire.

Installations : Les locaux d'un site à son adresse civique. Les aires de production, de fabrication et d'entreposage où le produit est fabriqué, transformé, emballé et/ou entreposé; cela inclut les procédés, l'équipement, l'environnement, les matériaux et le personnel concerné. Les installations doivent être gérées et supervisées sous la même direction opérationnelle. Les installations constituent le site audité lors d'un audit sur place (consulter le mot « Site »).

L

Laboratoires sur place : Une aire du site qui est fermée et désignée pour les tests sur les produits incluant les tests chimiques, microbiologiques et autres. Si elle n'est pas contrôlée, cette aire peut entraîner la contamination et nécessite donc l'application de bonnes pratiques de laboratoire.

Limites maximales de résidus (LMR) :

Établies par la réglementation locale ou par la Commission du Codex Alimentarius, elles s'appliquent aux limites maximales de traces de produits chimiques agricoles et vétérinaires pouvant être présentes dans les produits agricoles, particulièrement les produits qui entrent dans la chaîne alimentaire.

Liste de contrôle d'audit : Formulaire énumérant les éléments du Code de salubrité alimentaire et/ou du Code qualité SQF spécifiques à la portée de l'audit d'un site inscrit et la date, qui est téléchargé à partir de la base de données d'audit de SQFI et utilisé par l'auditeur de salubrité alimentaire SQF et/ou l'auditeur qualité lors de la réalisation d'un audit de la salubrité alimentaire et/ou de qualité SQF.

Logo SQF : Logo SQF figurant dans les conditions d'utilisation du logo SQF.

Législation : La législation désigne les règlements au niveau national, fédéral, régional et/ou local qui s'appliquent aux produits certifiés dans le pays de fabrication et les marchés visés.

M

Marques de commerce : Étiquette, logo ou marque reconnaissable qui établit un lien entre une matière première ou un produit fini et un producteur, un fabricant ou un détaillant spécifique.

Matières premières : La matière primaire à partir duquel un aliment ou un aliment pour animaux est fabriqué. Les matières premières peuvent être non transformées (p. ex., les matières agricoles primaires), ou transformées (la forme ayant été modifiée substantiellement avant la réception par le site) (voir « Ingrédients »).

Menace pour la qualité : Risque identifié qui, s'il n'est pas contrôlé, peut potentiellement avoir une incidence sur la qualité du produit.

Mesure corrective : Mesure visant à éliminer la cause d'une non-conformité détectée et identifiée lors d'un audit de salubrité alimentaire, d'une déviation identifiée lors d'un audit de qualité ou de toute autre situation indésirable, dans l'objectif de prévenir sa récurrence. Également appelée « mesures correctives et préventives » (voir « Analyse des causes fondamentales »).

Méthode HACCP : La mise en œuvre de programmes préalables et l'application des principes HACCP dans la séquence logique des douze étapes telle que décrite dans l'édition actuelle de la Commission du Codex Alimentarius. Les Codes SQF de salubrité alimentaire et de qualité emploient la méthode HACCP pour contrôler les dangers pour la salubrité alimentaire et les menaces pour la qualité dans le segment de la chaîne alimentaire à l'étude.

N

Non-conformité : Désigne le non-respect d'une exigence (ISO/CEI 19011). Les niveaux et les définitions de la non-conformité dans les codes de salubrité alimentaire SQF sont les suivants :

- **Une non-conformité mineure** est la preuve d'une déficience aléatoire ou peu fréquente au respect d'une exigence, mais n'indique pas une défaillance dans le système de gestion de la salubrité alimentaire ou que la salubrité alimentaire est compromise. Il s'agit d'une preuve d'une mise en œuvre incomplète ou inappropriée des exigences SQF, qui, si elle n'est pas corrigée, pourrait entraîner une défaillance d'un élément du système.

- **Une non-conformité majeure** est une défaillance d'un élément du système, une défaillance systémique dans le système de gestion de salubrité alimentaire, une déviation grave par rapport aux exigences et/ou l'absence de preuve démontrant la conformité à un élément du système applicable ou aux Bonnes pratiques opérationnelles. Il s'agit d'une preuve d'un risque pour la salubrité alimentaire des produits inclus dans la portée de la certification.
- **Une non-conformité critique** est une défaillance de contrôle(s) à un point de contrôle critique, un programme préalable ou une autre étape du procédé jugée susceptible d'entraîner d'importants risques de santé publique et/ou la contamination du produit.

Une non-conformité critique est également soulevée si l'organisme de certification soupçonne une falsification systémique des enregistrements liés aux contrôles de salubrité alimentaire et du système SQF.

N

Norme : Document normatif et autres documents normatifs définis, établis par consensus et approuvés par un organisme chargé de fournir, pour un usage commun et répété, des règles, des directives ou des caractéristiques liés à des activités ou à leurs résultats et visant à atteindre un degré optimal d'ordre dans un contexte donné.

Numéro de certification : Numéro unique attribué par l'organisme de certification et figurant sur le certificat, émis à un site ayant réussi l'audit de certification au Code de salubrité alimentaire SQF ou au Code qualité SQF.

O

Organisme de certification (également appelé organisme de certification autorisé) : Entité qui a conclu une entente de licence avec le SQFI qui l'autorise à certifier le système SQF d'un site conformément à la norme ISO/CEI 17065:2012 (ou une version subséquente) et aux Critères pour les organismes de certification SQF.

Organisme de certification autorisé : Voir « Organisme de certification »

P

Plan : Tel qu'il est défini dans la norme ISO 9001, un ou des documents utilisés pour établir les objectifs et les procédés nécessaires pour atteindre des résultats, conformément aux exigences du client et aux politiques de l'organisation (voir « Plan de salubrité [qualité] alimentaire »).

Plan de défense alimentaire : Un ensemble de documents écrits qui se base sur les principes de défense alimentaire et qui comprend une évaluation des vulnérabilités, des stratégies d'atténuation et qui définit les procédures de surveillance, les mesures correctives et les procédures de vérification relatives à la défense alimentaire à mettre en œuvre. (www.fda.gov)

Plan de qualité alimentaire : Tel que décrit dans le Code qualité SQF, il se base sur la méthode HACCP du Codex et inclut les contrôles du procédé aux points qualité en production pour surveiller la qualité des produits, identifier les déviations aux paramètres de contrôle et définir les corrections nécessaires pour maintenir le contrôle du procédé.

Plan de salubrité alimentaire : Tel que décrit dans les Codes de salubrité alimentaire SQF, un plan préparé se basant sur la méthode HACCP du Codex, incluant les contrôles du procédé aux points de contrôle en production pour surveiller la salubrité des produits, identifier les déviations aux paramètres de contrôle et définir les corrections nécessaires pour maintenir le contrôle du procédé.

P

Plan d'atténuation de la fraude alimentaire : Plan conçu pour gérer les facteurs de risque identifiés dans l'évaluation des vulnérabilités à la fraude alimentaire.

Plan HACCP : Un document rédigé selon la méthode HACCP du Codex pour assurer un contrôle des dangers significatifs pour la salubrité alimentaire ou l'identification des menaces pour la qualité du produit à l'étude.

Portée de la certification : Le site, les catégories de secteur alimentaire et les produits spécifiques couverts par le certificat.

Potable : De l'eau qui est propre à la consommation.

Principes fondamentaux de salubrité alimentaire : Code de base pour les nouvelles entreprises et celles en démarrage qui porte sur les Bonnes pratiques agricoles/aquacoles (BPA), les Bonnes pratiques de fabrication (BPF) ou les Bonnes pratiques de distribution (BPD) et définit les éléments essentiels qui doivent être mis en œuvre pour répondre aux exigences légales et des clients sur la salubrité alimentaire. Les sites qui se conforment aux exigences de certification au Code SQF quant aux Principes fondamentaux de salubrité alimentaire reçoivent un certificat délivré par un organisme de certification autorisé par SQFI.

Procédé(s) des aliments à risque élevé : Procédé qui nécessite des contrôles particuliers et/ou des pratiques d'hygiène plus strictes pour empêcher la contamination des aliments par des pathogènes.

Producteur primaire ou producteur : Entité unique associée à la production à la ferme, l'emballage au champ, l'entreposage et l'approvisionnement en produits agricoles produits et/ou récoltés sous leur contrôle exclusif.

Produit : Substance d'aliment ou d'aliment pour animaux qui s'applique à une catégorie spécifique du secteur alimentaire telle que définie par le SQFI.

Produit non-conforme : Produits alimentaires ou aliments pour animaux en cours de transformation ou finis qui ne répondent pas aux spécifications en matière de salubrité alimentaire et/ou de qualité, selon le cas, et qui peuvent être insalubres.

Produits chimiques dangereux et substances toxiques : Solides, liquides ou gaz qui sont radioactifs, inflammables, explosifs, corrosifs, oxydants, asphyxiants, pathogènes ou allergènes, y compris, sans s'y limiter, les détergents, assainisseurs, produits de lutte contre la vermine, lubrifiants, peintures, auxiliaires de transformation et additifs biochimiques qui, s'ils étaient utilisés ou manipulés incorrectement ou à dose accrue, pourraient avoir des effets néfastes pour la personne qui les manipule et/ou pour les consommateurs.

Les produits chimiques dangereux ou toxiques pourraient être désignés, par la réglementation, en tant que « marchandises dangereuses » et pourraient porter une étiquette « poison », « Hazmat » ou « Hazchem », selon le territoire.

Programme : Un ou plusieurs plans utilisés pour établir les objectifs et les procédés nécessaires pour atteindre des résultats conformément aux exigences du client et aux politiques de l'organisation. Exemple : programme de gestion des allergènes, programme de surveillance environnementale.

Programme de certification : Tel que défini par la Global Food Safety Initiative, il s'agit d'un plan systématique qui a été élaboré, mis en œuvre et maintenu conformément à la portée du plan de salubrité alimentaire. Il est constitué d'une norme et d'un système de salubrité alimentaire liés à des procédés spécifiques ou à des services de salubrité alimentaire auxquels s'appliquent le même plan. Le programme de salubrité alimentaire doit comporter au moins une norme, une portée clairement définie et un système de salubrité alimentaire.

P

Programme de surveillance environnementale (PSE) : Programme qui comprend l'écouvillonnage pour pathogènes ou indicateurs, selon le cas, pour détecter les risques aux conditions sanitaires du milieu de transformation ou de manipulation des aliments. Vérification de l'efficacité des contrôles des pathogènes qu'une installation de gestion a mis en place.

Programme multisite : Un programme multisite SQF est constitué d'un site principal certifié SQF où sont planifiées des activités de gestion et de contrôle des systèmes de gestion de salubrité alimentaire d'un réseau de sites secondaires liés par des liens juridiques ou contractuels (voir Annexe 4 : Exigences pour la certification multisite).

Programme préalable: Procédure mise en place pour réduire la probabilité qu'un danger pour la salubrité alimentaire ou la qualité se concrétise, mais qui pourrait ne pas être directement liée aux activités qui prennent place pendant la production.

Programme SQF : Code de salubrité alimentaire et/ou de qualité SQF et l'ensemble des règles connexes, de même que le sceau de qualité, la propriété intellectuelle et les documents.

Propriétaire du programme de certification, ou PPC (GFSI) : Tel que défini par la Global Food Safety Initiative, une organisation responsable de l'élaboration, de la gestion et du maintien d'un programme de certification.

Pureté : Absence de contaminants susceptibles de causer un danger pour la salubrité alimentaire.

Q

Qualité : Mesure qui dépasse les attentes des clients et corporatives, état d'une chose qui est libre de défauts, de déficiences ou de variations significatives.

R

Re-certification : La re-certification, effectuée par un organisme de certification, du système de salubrité alimentaire ou de qualité SQF d'un site résultant d'un audit de re-certification. Re-certifié est un terme équivalent.

Retravail : Les aliments, matériaux et ingrédients, y compris les produits en cours de fabrication qui ne sont plus dans le cheminement de produit normal et qui nécessitent une action avant d'être acceptables pour être libérés et de pouvoir être réutilisés dans le procédé.

Ré-emballage : Produit intact qui ne requiert aucune autre transformation ou manipulation ultérieure, mais qui est ré-emballé en vue de sa distribution. À titre d'exemple, le mélange de caisses partielles pour constituer une caisse complète. Sans objet.

S

S.O. : Signifie « sans objet » et peut être utilisé par l'auditeur de salubrité et/ou de qualité des aliments pour rapporter un élément qui, selon l'auditeur de salubrité ou de qualité, ne s'applique pas.

S.O. peut également être indiqué pour éviter les doublons, p. ex., dans le cas où une non-conformité a été soulevée pour un autre élément semblable, mais plus approprié. Dans un tel cas, l'élément peut être classé « S.O. ».

Saison ou saisonnier : Période où l'activité majeure est menée à l'intérieur de cinq mois consécutifs ou moins au cours d'une année civile, p. ex., la cueillette et l'emballage pendant la saison des pommes.

Salubrité des aliments pour animaux : Les principes et pratiques appliqués à la production et à la fabrication d'aliments pour animaux visant à s'assurer que ces aliments ne sont pas dommageables aux animaux ni aux humains.

Sas : Un espace qui permet le passage de personnes d'un environnement à un autre et qui est doté de deux portes en série qui ne peuvent s'ouvrir simultanément, réduisant ainsi au minimum le transfert de vermine, de poussière, d'odeurs et d'air d'une aire à une autre.

Sceau de qualité SQF : Désigne le sceau de qualité SQF décrit dans les Conditions d'utilisation du sceau de qualité SQF.

Service : Une ou plusieurs activités effectuées entre le fournisseur et le client, de nature généralement tangible (ISO/CEI 17065).

Site : L'emplacement spécifique où un système de salubrité ou de qualité alimentaire SQF est mis en œuvre par une entreprise alimentaire impliquée dans la production, la fabrication, la transformation, le transport, l'entreposage, la distribution ou la vente d'aliments, de boissons, d'emballages, d'aliments pour animaux ou d'aliments pour animaux de compagnie.

Site principal : Site certifié SQF où des activités sont planifiées pour contrôler et gérer un réseau de sites secondaires certifiés SQF dans le cadre d'un programme multisite SQF (consulter les exigences du programme multisite SQF).

Site secondaire : Site certifié SQF ayant un lien contractuel avec un site principal certifié SQF dans le cadre d'un programme multisite SQF (voir « Annexe 4 : Exigences de certification SQF multisite »).

Site SQFI sélect : Reconnaissance sur le certificat SQFI d'un site qui s'est volontairement engagé à des audits de re-certification non annoncés annuels (voir « Audit non annoncé »).

Société (ou corporatif) : Un siège social. Se dit d'une entité qui ne fabrique ni ne manipule les produits, mais qui supervise et contribue au système de gestion de la salubrité alimentaire et/ou de qualité d'un site certifié SQF qui est la propriété de la société.

Spécialiste SQF (également « spécialiste qualité SQF ») : Un individu désigné par un site pour superviser l'élaboration, la mise en œuvre, la révision et le maintien du système SQF du site. Les renseignements sur les qualifications du spécialiste SQF sont vérifiés par l'auditeur de la salubrité alimentaire ou de qualité SQF pendant l'audit de certification ou de re-certification et doivent rencontrer les exigences du Code de salubrité et/ou de qualité alimentaire SQF.

Le spécialiste en salubrité alimentaire SQF et le spécialiste qualité SQF peuvent être ou ne pas être la même personne.

SQFI : Le SQF Institute (une division de FMI)

Supplément alimentaire : Produit contenant une ou plusieurs vitamines, herbes, enzymes, acides aminés ou autres ingrédients, pris par voie orale pour compléter ou améliorer le régime alimentaire du consommateur.

Cela comprend les produits qui ne sont généralement pas couverts par les règlements sur la salubrité alimentaire dans le pays de fabrication ou de vente et peut inclure les médicaments alternatifs ou traditionnels non réglementés par le pays de fabrication ou de vente.

Les suppléments alimentaires peuvent également être appelés produits de santé naturels ou d'autres noms qui correspondent aux règlements spécifiques du pays de fabrication ou de vente.

S

Surveillance de l'air comprimé : Un programme comprenant des tests microbiologiques et des tests sur les particules, l'eau, l'huile et les gaz pertinents, dans l'air comprimé ou d'autres gaz. Vérification de l'efficacité de l'entretien des compresseurs et de la filtration mise en œuvre par un établissement de gestion.

Système SQF : Système de gestion des risques et de prévention qui inclut un plan de salubrité alimentaire ou un plan qualité mis en œuvre et géré par un site pour assurer la salubrité ou la qualité des aliments. Ce système est mis en œuvre et maintenu par un spécialiste SQF, audité par un auditeur de salubrité alimentaire SQF ou un auditeur qualité SQF et certifié par un organisme de certification autorisé si le site répond aux exigences pertinentes du Code de salubrité ou de qualité des aliments SQF.

T

Technologies de l'information et des communications (TIC) : L'utilisation de la technologie pour la collecte, le stockage, la récupération, le traitement, l'analyse et la transmission de renseignements. Cela comprend les logiciels et les outils technologiques comme les téléphones intelligents, les appareils portatifs, les ordinateurs portables, les ordinateurs de bureau, les drones, les caméras vidéo, les vêtements intelligents, l'intelligence artificielle et autres. (Référence : IAF MD:4, Mandatory Document for the Use of Information and Communication Technology (ICT) aux fins d'audits/d'évaluation; International Accreditation Forum).

Test d'aptitude : Les tests d'aptitude étalonnet la performance du personnel de laboratoire et des testeurs en production qui effectuent des analyses microbiologiques, chimiques ou physiques des ingrédients, des matériaux, des produits en cours de fabrication, des produits finis et de l'environnement de transformation au moyen de comparaisons entre les laboratoires.

Traitement de l'eau : Le traitement microbiologique, chimique et/ou physique de l'eau utilisée pour la transformation ou le nettoyage, pour s'assurer qu'elle est potable et convenable à l'usage.

Transformation : Série d'étapes opérationnelles au cours desquelles la nature d'un aliment est modifiée. Les activités de transformation incluent, sans s'y limiter, le ré-emballage, le suremballage et le ré-étiquetage des aliments, l'abattage, le démembrement, le triage, le classement, le nettoyage, le traitement, le séchage, le salage, le fumage, la cuisson, la mise en conserve, la purification et la pasteurisation des aliments.

V

Validation: L'élément de vérification qui porte sur la collecte et l'évaluation des informations scientifiques et techniques pour déterminer si le plan de salubrité (ou de qualité) alimentaire HACCP, lorsqu'il est correctement mis en œuvre, contrôlera efficacement les dangers (Codex).

Vermine : Organismes nuisibles comprenant les oiseaux, les rongeurs, les insectes et autres espèces indésirables susceptibles d'être porteurs de maladies et de présenter un risque pour l'emballage, les aliments et les aliments pour animaux.

Visite sur place : Une visite non annoncée d'un site par l'auditeur d'un organisme de certification autorisé pour vérifier la mise en œuvre efficace des mesures correctives découlant de la suspension lors de l'audit de re-certification précédent. Selon la cause de la suspension, la visite du site a lieu soit dans les trente (30) ou les soixante (60) jours suivant la réception du plan de mesures correctives du site par l'organisme de certification.

Vérification : Les activités, autres que la surveillance, qui déterminent la validité du plan de salubrité (ou de qualité) alimentaire HACCP et qui assurent que le système fonctionne conformément au plan (Codex).

Annexe 3 : Conditions d'utilisation du logo SQF

1 Introduction

- 1.1 Le logo SQF appartient au SQFI. Les sites n'obtiennent aucun droit de propriété sur le logo SQF.
- 1.2 Le SQFI délègue une partie ou la totalité des fonctions décrites par la présente à un organisme de certification autorisé comme le stipule l'entente de licence conclue entre le SQFI et l'organisme de certification.
- 1.3 Ces conditions d'utilisation régissent l'utilisation du logo SQF par des sites certifiés seulement. Les conditions d'utilisation ne régissent pas l'utilisation du logo SQF par le SQFI, les organismes de certification ou toute autre entité autorisée par SQFI, à moins d'un avis contraire dans le présent document ou dans un autre instrument.

2 Conditions d'utilisation

- 2.1 Les sites qui obtiennent et conservent la certification relativement aux Principes fondamentaux de salubrité alimentaire SQF ou au Code de salubrité alimentaire SQF et/ou au Code qualité SQF sont autorisés par leur organisme de certification à utiliser le logo SQF. Les fichiers électroniques du logo SQF peuvent être obtenus en s'adressant à l'organisme de certification.
- 2.2 Un site aura, pour la durée de sa certification, le droit d'utiliser le logo SQF. Les sites n'ont pas à payer de frais pour le droit d'utiliser le logo SQF, autres que ceux exigés pour obtenir et conserver la certification.
- 2.3 Les filiales et les sites dont l'adresse ne figure pas sur le certificat d'inscription ne sont pas certifiés à utiliser le logo SQF.
- 2.4 Les sites peuvent uniquement utiliser le logo SQF selon ces conditions d'utilisation, lesquelles ont été conçues pour protéger l'intégrité du logo SQF et en augmenter la valeur.

3 Reproduction

- 3.1 La reproduction du logo SQF doit être claire, précise, conforme aux normes les plus élevées et conforme aux directives d'utilisation du tableau ci-dessous.

Format de couleur	À utiliser
Reproduction couleur : décrite dans la section 3.2 ci-dessous. Ou Reproduction monochrome : noir et blanc.	<ul style="list-style-type: none"> • dans les dépliants, circulaires, publicités, communiqués de presse, sites Web d'entreprise, signatures de courriel • documents internes et documents de formation

- 3.2 Les directives suivantes portent sur la reproduction couleur.



PMS 3005C

CMYK : C=100, M=34, Y=0, K=2

ANNEXE 3 : Conditions d'utilisation du logo SQF

- 3.3 Pour assurer une bonne lisibilité, ne pas reproduire le logo SQF à une taille plus petite que celle indiquée ci-dessous. Une version plus grande que ces dimensions est permise, à condition qu'elle soit proportionnelle aux dimensions ci-dessous.



- 3.4 S'il est prouvé qu'un autre type de reproduction du logo SQF en améliore la qualité et/ou met en valeur le SQFI, cet autre type de reproduction est autorisé pourvu qu'il soit approuvé par l'organisme de certification. Les demandes doivent être acheminées par écrit par le site certifié à l'organisme de certification et à SQFI.

4 Obligations du site

- 4.1 Un site doit :
- a. diriger toute demande d'information sur son utilisation prévue du logo SQF à l'organisme de certification qui a délivré son certificat
 - b. cesser toute utilisation du logo SQF à laquelle le SQFI ou l'organisme de certification présente une objection raisonnable
 - c. travailler entièrement à l'intérieur de la portée de son certificat, incluant le programme de certification
 - d. donner à SQFI, à son organisme de certification et/ou à son agent l'accès nécessaire pour examiner tous les articles portant ou indiquant le logo SQF aux fins de confirmer la conformité avec les conditions d'utilisation et le certificat.

5 Motifs de cessation d'utilisation d'un logo SQF

- 5.1 L'autorisation d'un site d'utiliser le logo SQF sera suspendue et/ou retirée :
- e. si la certification du site est suspendue, retirée, renoncée ou non renouvelée
 - f. si le site enfreint ces conditions d'utilisation ou ne les respecte pas
 - g. si le site utilise le logo SQF d'une façon qui, selon le SQFI ou l'organisme de certification, nuit au logo SQF ou au programme SQF dans son ensemble, induit le public en erreur, qui est contraire à la loi, ou
 - h. si le site voit ses actifs confiés à un administrateur, un séquestre, un administrateur-séquestre, un administrateur officiel ou un liquidateur provisoire ou a reçu une ordonnance ou est visé par une résolution de liquidation (sauf pour une fusion ou une restructuration), cesse d'exercer ses activités ou déclare faillite, invoque la protection offerte par les lois aux personnes surendettées ou en faillite, ou encore prend un arrangement avec ses créanciers ou conclut un concordat avec ces derniers.
- 5.2 Le site doit être avisé par écrit par son organisme de certification si son utilisation du logo SQF a été suspendue ou retirée.

6 Avis de non-responsabilité

- 6.1 Le SQFI peut modifier ces règles d'utilisation ou établir de nouvelles règles. Aucune modification ou nouvelle règle ne doit avoir d'incidence sur l'utilisation du logo SQF par un site avant la fin du sixième mois qui suit la date où la modification ou les nouvelles règles sont publiées pour la première fois sur le site Web de SQFI (sqfi.com), à moins d'avis contraire de SQFI.

Annexe 4 : Conditions d'utilisation du sceau de qualité

1 Introduction

- 1.1 Le sceau de qualité SQF appartient à SQFI. Les sites n'obtiennent aucun droit de propriété à l'égard du sceau de qualité SQF.
- 1.2 Le SQFI délègue une partie ou la totalité des fonctions décrites par la présente à un organisme de certification autorisé comme le stipule l'entente de licence conclue entre le SQFI et l'organisme de certification.
- 1.3 Ces conditions d'utilisation régissent l'utilisation du sceau de qualité SQF par les sites seulement. Les conditions d'utilisation ne régissent pas l'utilisation du sceau de qualité SQF par le SQFI, les organismes de certification ou toute autre entité autorisée par SQFI, à moins d'un avis contraire dans le présent document ou dans un autre instrument.

2 Conditions d'utilisation

- 2.1 Les sites qui obtiennent et conservent une certification relativement au Code qualité SQF reçoivent la permission de leur organisme de certification d'utiliser le sceau de qualité SQF. Les fichiers électroniques du sceau SQF peuvent être obtenus en s'adressant à l'organisme de certification.
- 2.2 Un site aura, pour la durée de sa certification qualité, le droit d'utiliser le sceau de qualité SQF. Les sites n'ont pas à payer de frais pour avoir le droit d'utiliser le sceau de qualité SQF, autres que les frais payables pour obtenir et conserver la certification.
- 2.3 Les filiales et les sites dont l'adresse ne figure pas sur le certificat ne sont pas certifiés pour utiliser le sceau de qualité SQF.
- 2.4 Un site peut uniquement utiliser le sceau de qualité SQF conformément à son certificat et ses conditions d'utilisation conçues pour protéger l'intégrité du sceau de qualité SQF et en augmenter la valeur.
- 2.5 Un site peut uniquement utiliser le sceau de qualité SQF pour indiquer que son produit fini répond aux exigences du Code qualité SQF. Les sites qui fabriquent des emballages alimentaires ne peuvent pas utiliser le sceau de qualité SQF sur les emballages fabriqués.

3 Reproduction

3.1 La reproduction du sceau de qualité SQF doit être claire, précise, conforme aux normes les plus élevées et conforme aux directives d'utilisation du tableau ci-dessous.

Format de	À utiliser
Reproduction couleur : décrite dans la section 3.2 ci-dessous.	<ul style="list-style-type: none"> • dans les dépliants, publicités, communiqués de presse, sites Web d'entreprise et/ou la papeterie, dont les cartes professionnelles et les en-têtes de lettres, les affiches, les drapeaux, les véhicules associés à des services certifiés SQF, comme le transport et la livraison. • biens ou produits <ol style="list-style-type: none"> i.) sous forme d'autocollant ou d'autre étiquette posée sur les marchandises ou le produit; ii.) un emballage d'un produit, ou iii.) les emballages ou contenants non recyclables, p. ex., boîtes, caisses ou contenants semblables.
Reproduction monochrome : Niveau de gris.	<ul style="list-style-type: none"> • biens ou produits <ol style="list-style-type: none"> i.) sous forme d'autocollant ou d'autre étiquette posée sur les marchandises ou le produit; ii.) un emballage d'un produit, ou iii.) les emballages ou contenants non recyclables, p. ex., boîtes, caisses ou contenants semblables.

3.2 Les directives suivantes portent sur la reproduction couleur :



PMS 7463 C
CMYK : C=40 M=13,6 Y=0 K=0,8



Teinte 40 % de PMS 3005C
CMYK : C=100 M=43 Y=0 K=65

3.3 Le **nom de l'organisme de certification** et le **numéro de certificat** doivent accompagner le logo, sous la forme suivante : Le numéro de certificat n'a pas à figurer sur le sceau lorsqu'il est inscrit sur le certificat SQF. Le sceau de qualité SQF doit avoir la police Chaparral Pro semi-gras.

3.4 Les dimensions du sceau de qualité SQF sont de 47 mm de hauteur par 35 mm de largeur, telles qu'illustrées. Des variations à ces dimensions sont autorisées, à condition qu'elles soient proportionnelles aux dimensions ci-dessus et que les lettres et chiffres sur le logo demeurent clairs et visibles.



- 3.4 Un site peut utiliser la formulation suivante en remplacement du sceau de qualité SQF : « (Inscrire le nom du site tel qu'il apparaît sur le certificat SQF) » – site certifié relativement au Code qualité SQF n° (insérer le numéro délivré par l'organisme de certification) et certifié par (insérer le nom de l'organisme de certification) ». Les mots doivent être imprimés dans la couleur principale de l'emballage.
- 3.5 S'il est prouvé qu'un autre type de reproduction du sceau de qualité SQF ou du libellé, en remplacement du sceau de qualité SQF, en améliore la qualité et/ou met en valeur le SQFI, cette autre façon est autorisée pourvu qu'elle soit approuvée par l'organisme de certification. Chaque site certifié doit présenter sa demande écrite à l'organisme de certification et à SQFI.

4 Obligations du site pour l'utilisation :

- 4.1 Un site doit :
- a. s'assurer que le sceau de qualité SQF est utilisé uniquement en rapport aux produits certifiés et à ce que ces derniers se distinguent clairement des produits exemptés de certification de qualité
 - b. diriger toute demande d'information sur l'usage prévu du sceau de qualité SQF à l'organisme de certification qui a délivré le certificat
 - c. cesser toute utilisation du sceau de qualité SQF à laquelle le SQFI ou l'organisme de certification présente une objection raisonnable
 - d. travailler entièrement à l'intérieur de la portée de son certificat, incluant le programme de certification
 - e. donner à SQFI, à son organisme de certification et/ou à son agent l'accès nécessaire pour examiner tous les articles portant ou indiquant le sceau de qualité SQF aux fins de confirmer la conformité avec les conditions d'utilisation et le certificat.

5 Motifs de cessation d'utilisation du sceau de qualité SQF

- 5.1 L'autorisation d'un site d'utiliser le sceau de qualité SQF sera suspendue et/ou retirée :
- a. si la certification du site est suspendue, retirée, renoncée ou non renouvelée; toute utilisation du sceau de qualité SQF dans le procédé de fabrication doit cesser dès la suspension du certificat
 - b. si le site enfreint ces conditions d'utilisation ou ne les respecte pas
 - c. si le SQFI ou l'organisme de certification est de l'avis que le site utilise le sceau de qualité SQF d'une façon qui nuit au sceau de qualité SQF ou au programme SQF dans son ensemble, et qui peut induire le public en erreur ou qui est contraire à la loi ou
 - d. si le site voit ses actifs confiés à un administrateur, un séquestre, un administrateur-séquestre, un administrateur officiel ou un liquidateur provisoire ou a reçu une ordonnance ou est visé par une résolution de liquidation (sauf pour une fusion ou une restructuration), cesse d'exercer ses activités ou déclare faillite, invoque la protection offerte par les lois aux personnes surendettées ou en faillite, ou encore prend un arrangement avec ses créanciers ou conclut un concordat avec ces derniers.

6 Retrait de la certification

- 6.1 Un site dont le certificat a été retiré doit :
- a. demander et recevoir l'autorisation de SQFI d'écouler le produit portant le sceau de qualité SQF en circulation;

- b. recouvrir le logo du sceau de qualité SQF sur les matériaux d'emballage, produits et de tout autre document imprimé restants. Au lieu de recouvrir sceau de qualité SQF, un site peut choisir de détruire tous les produits restants qui portent le sceau de qualité SQF.

7 **Sceau de qualité corporatif**

- 7.1 Les grandes sociétés qui gèrent plusieurs sites certifiés SQF individuellement peuvent choisir d'utiliser un seul sceau de qualité corporatif au lieu de sceaux pour chacun des sites. Un sceau de qualité corporatif peut être délivré par l'organisme de certification dans la mesure où les protocoles suivants sont établis pour s'assurer que l'intégrité du sceau et de la marque SQFI n'est pas compromise d'aucune manière.
- 7.2 Tous les sites appartenant à la société qui sont admissibles à la certification SQF doivent être certifiés relativement au Code qualité SQF et conserver cette certification.
- 7.3 Tous les sites certifiés SQF au sein de la société doivent être certifiés par le même organisme de certification.
- 7.4 Le sceau corporatif doit comporter le nom de l'organisme de certification, un identifiant unique composé d'un sigle de trois lettres qui identifie la société et est délivré par le SQFI (p. ex., « FMI ») et l'année de délivrance du sceau corporatif (p. ex., 2017).
- 7.5 Dans le cas d'une société qui souhaite imprimer le sceau corporatif sur ses matériaux d'emballage, chaque site doit conserver un approvisionnement suffisant de matériaux d'emballage qui ne portent pas l'impression du sceau, matériaux qu'ils doivent utiliser immédiatement dans l'éventualité où le site en question ou un des autres sites voit son certificat suspendu. L'emballage sans l'impression du sceau doit être utilisé jusqu'à ce que l'organisme de certification lève la suspension et que la certification qualité SQF est rétablie.
- 7.6 Une lettre du président ou autre membre de la haute direction de l'entreprise doit être envoyée à tous les membres de la haute direction du site pour les informer de ces procédures, et un système de gestion doit être mis en place avant d'utiliser des emballages où figure le sceau de qualité dans chaque site. Ce système doit pouvoir être révisé par l'auditeur SQF pendant l'audit de re-certification annuel de chaque site.
- 7.7 Si l'un ou l'autre des sites appartenant à la société voit son certificat suspendu ou retiré, tous les sites certifiés au sein de la société doivent respecter les clauses 5 et 6 de la présente Annexe sur le sceau de qualité.

8 **Sceau de qualité délivré à une organisation multi-site**

- 8.1 Le sceau de qualité SQF s'applique uniquement au site principal participant à un programme multisite qui a reçu la certification relativement au Code qualité SQF. Les sites secondaires participant à un programme multisite ne sont pas admissibles à la certification relativement au Code qualité SQF et ne peuvent pas utiliser le sceau de qualité.

9 **Avis de non-responsabilité**

- 9.1 Le SQFI peut, à l'occasion, modifier les présentes conditions d'utilisation ou formuler de nouvelles règles, mais aucune modification ou nouvelle règle n'aura d'incidence sur l'utilisation du sceau de qualité SQF par un site avant la fin du douzième mois qui suit la date où la modification ou les nouvelles règles sont publiées pour la première fois sur le site Web de SQFI (www.sqfi.com), à moins d'avis contraire de SQFI.