



# Yum! Transition des fournisseurs - Ce qu'il faut surveiller

Comblent les lacunes pour obtenir la certification SQF

**Objet :** Ce document illustre les cas où le Code SQF édition 9 comporte une exigence qui n'est pas incluse dans l'audit de salubrité des aliments Yum ! Food Safety Audit ou dont la portée est plus large que celle du Yum ! Food Safety Audit.

**Portée :** Ce document d'orientation s'applique aux éléments du système du Code de salubrité des aliments SQF et aux modules de bonnes pratiques industrielles pour la fabrication des aliments, la fabrication de l'emballage des aliments, et le stockage et la distribution.

## Code de sécurité alimentaire SQF : Éléments du système de salubrité des aliments :

Engagement de la direction (exigence 2.1 du code SQF)

- Structure hiérarchique en place pour identifier le personnel de secours (2.1.1.3)
- Praticien SQF et suppléant requis (2.1.1.4)
- Gestion du changement en cas de changement d'organisation ou de personnel (2.1.1.7)

Programmes

- Programme de contrôle des documents - (Voir l'exigence 2.2.2 du Code SQF)
- Programme de développement de nouveaux produits - (Voir l'exigence 2.3.1 du Code SQF)
- Programme de fabricant contractuel (voir l'exigence 2.3.3 du Code SQF)

Politiques/Procédures

- Validation pour les matières premières (2.3.2.4)
- Notification des changements par le fournisseur (2.3.2.5)
- Manipulation des reprises, y compris les allergènes (2.4.6, 2.8)
- Procédures de libération du produit (2.4.7)
- Calendrier de vérification (2.5.2.2)
- Procédures de changement de produit (2.6.1.2)
- Test de programme pour la gestion de crise, la défense des aliments et la fraude alimentaire (2.6.4.2, 2.7.1.4, 2.7.2.4)

- Registre des compétences de formation (2.9.2.3)

## **Code de sécurité alimentaire SQF : Bonnes pratiques industrielles**

### Localisation et approbation des locaux

- Des systèmes de piège à déchets sont en place (11.1.2.3)
- Conception appropriée des tuyaux qui transportent le produit ou l'eau (11.1.2.5)
- Conception et construction de fenêtres, portes, plafonds et passerelles (11.1.2.7 - 9)
- Les luminaires doivent être à l'épreuve des chocs (11.1.3).
- Exigences relatives au moment des inspections en ligne (11.1.4.1)
- Exigences de ventilation (11.1.6)
- Spécifications des équipements (11.1.7)
- La peinture doit être utilisée de manière appropriée (11.2.1.8).

### Prévention des nuisances

- Manipulation d'aliments contaminés par des parasites (11.2.4.4)
- Aucun animal n'est autorisé sur le site (11.2.4.6)

### Nettoyage et assainissement

- Validation des procédures de nettoyage (11.2.5)

### Bien-être du personnel

- Procédures en place en cas de blessure entraînant l'écoulement de fluides corporels (11.3.1.2)

### Eau, glace et air

- Dispositions en place lorsque l'eau est contaminée (11.5.1.2)
- Pas de connexions croisées (11.5.1.5)
- Besoins en air comprimé (11.5.5)

### Réception, stockage et transport

- Rotation des stocks et utilisation de la durée de vie (11.6)

### Manipulation des déchets

- Manipulation des déchets de décharge et des déchets liquides (11.8.1.3)
- Manipulation de matériel de marque (11.8.1.6)
- Élimination des produits chimiques et traitement des déversements de produits chimiques (11.6.4.6 - 7)

