

# Diagnostic et accompagnement IFS Pac Secure

## IFS PAC SECURE, qu'est-ce que c'est ?

Référentiel à destination des entreprises fabricant ou transformant des matériaux d'emballage primaire ou secondaire dans les produits alimentaires, cosmétiques, ménagers et de soins personnels.

La certification permet de maîtriser et garantir la conformité et qualité des produits et process de fabrication auprès de vos parties prenantes.

IFS Pac Secure est reconnu par la GFSI.

## Diagnostic et accompagnement IFS PAC SECURE : quels sont les objectifs ?

Dans le contexte concurrentiel d'aujourd'hui les fabricants de matériaux d'emballage font partie intégrante de la chaîne alimentaire et ils peuvent influencer de manière significative la sécurité des aliments, votre entreprise démontrer sa capacité à maîtriser la sécurité des aliments en accédant à la certification IFS PAC SECURE ou en la renouvelant.

Compte tenu des plans d'actions à mener et de la charge de travail que cela représente pour votre entreprise, un accompagnement peut vous être proposé afin de vous apporter notre expertise dans la mise en place de la norme, dans l'appropriation de la méthodologie HACCP et d'optimiser le temps de vos collaborateurs en menant la démarche de manière pertinente et régulière, et ce sans perte d'efficacité.

## Diagnostic et accompagnement IFS PAC SECURE : les étapes de la démarche

La démarche présentée ci-après synthétise les étapes clés de la mise en place du référentiel IFS PAC SECURE. Nous restons à votre écoute pour échanger et la réadapter selon vos besoins et l'évolution du projet.

### Etape 1 : Diagnostic IFS PAC SECURE

### Etape 2 : Formation HACCCP et IFS PAC SECURE

### Etape 3 : Accompagnement à la mise en place du IFS PAC SECURE

L'accompagnement peut concerner différents axes comme par exemple :

- Mise en place ou à niveau de la méthode HACCP adapté au milieu de l'emballage en phase avec les exigences du référentiel IFS PAC SECURE
- Mise en place de la gestion des compétences pour la maîtrise de la sécurité des aliments en opérationnel à travers les fonctions et les responsabilités du personnel.
- Respect des exigences sécurité des aliments du référentiels, et notamment les KO et leurs non-conformités majeures potentielles...
- Mise en place ou à niveau de la méthode HACCP en phase avec les exigences du référentiels IFS
- Mise en place d'outils de communication : réunions, etc... pour une bonne fiabilité et une bonne interactivité (avec la direction, en inter services, etc...) notamment sur le thème de la sécurité des aliments
- Ou tout autre accompagnement répondant aux exigences de l'IFS : développement Food Safety Culture, formation du personnel, mise en conformité de bâtiments, conception de locaux, etc...
- Accompagnement dans la réalisation du plan d'action jusqu'à la certification

## VOTRE CONTACT

**Clarisse ROUBERTOU**

Consultante Qualité, Sécurité des aliments et des personnes



**MISE A JOUR**  
Septembre 2023