SÉCURITÉ

QUALITÉ

INTÉGRITÉ

SÉCURITÉ

FURTHER EXCELLENCE

LOYAUTÉ

EFFICACITÉ

DURABILITÉ

TRANSPARENCE

LIVREZ DES PRODUITS PARMI LES MEILLEURS DE LEUR CATÉGORIE

SOLUTIONS D'AUDIT, DE CERTIFICATION ET DE FORMATION

SGS

AMÉLIORER LA SÉCURITÉ, LA QUALITÉ ET LA DURABILITÉ DANS L'ENSEMBLE DES CHAÎNES D'APPROVISIONNEMENT MONDIALES

FURTHER EXCELLENCE

La sécurité, la qualité et la durabilité alimentaires sont vitales à toute organisation pour prospérer dans un marché actuel dominé par la consommation. Aucune entreprise ne peut se permettre de laisser au hasard la gestion de chaînes d'approvisionnement mondiales aux intervenants multiples. SGS propose des solutions de confiance qui permettent de protéger les produits et de renforcer la réputation des marques à tous les stades de la chaîne d'approvisionnement.

Notre réseau mondial et notre expertise permettent aux chaînes d'approvisionnement de se conformer à un environnement réglementaire mondial de plus en plus complexe. Nous proposons aux organisations des solutions sur mesure pour un éventail de normes reconnues internationalement. Nos équipes d'experts sont disponibles localement dans toutes les régions du monde. Nos services sont synonymes de confiance accrue du consommateur dans les marques et les produits.

FOURNIR DES PRODUITS QUI RÉPONDENT EN PERMANENCE AUX ATTENTES LES PLUS ÉLEVÉES DU CONSOMMATEUR.

SOLUTIONS POUR L'ENSEMBLE DE LA CHAÎNE D'APPROVISIONNEMENT

Production Primaire

Dans ce secteur hautement spécialisé, nos experts dans le domaine de l'agriculture et de l'alimentaire proposent un ensemble de services à valeur ajoutée. Nous aidons les producteurs primaires (les producteurs de cultures arables, de produits laitiers, de produits de la pêche, les horticulteurs et les éleveurs) à réduire les risques et à améliorer la qualité et la sécurité de leurs produits. Démontrez que vos pratiques agricoles répondent aux normes reconnues internationalement grâce à notre gamme de services innovants. Nous pouvons vous aider à vous conformer aux normes les plus strictes dans la sélection, la préparation et le contrôle de vos produits.

Transport, Logistique Et Commerce

En tant que fournisseur leader de services d'évaluation de la sécurité et de la qualité, nous participons à l'optimisation des relations commerciales. Notre réseau mondial d'experts vous permet d'être informé à tout moment de la législation locale et internationale et des accords basés sur le volontariat. Nous vous aidons à mettre en conformité vos chaînes d'approvisionnement dans le monde entier afin d'optimiser l'efficacité de vos transports et de vos opérations commerciales. Nos services permettent de minimiser les risques et de garantir l'intégrité de votre investissement pendant son acheminement au travers de chaînes d'approvisionnement complexes.

NOS PROGRAMMES D'AUDIT PERSONNALISÉS AMÉLIORENT VOTRE ACCÈS AU MARCHÉ.

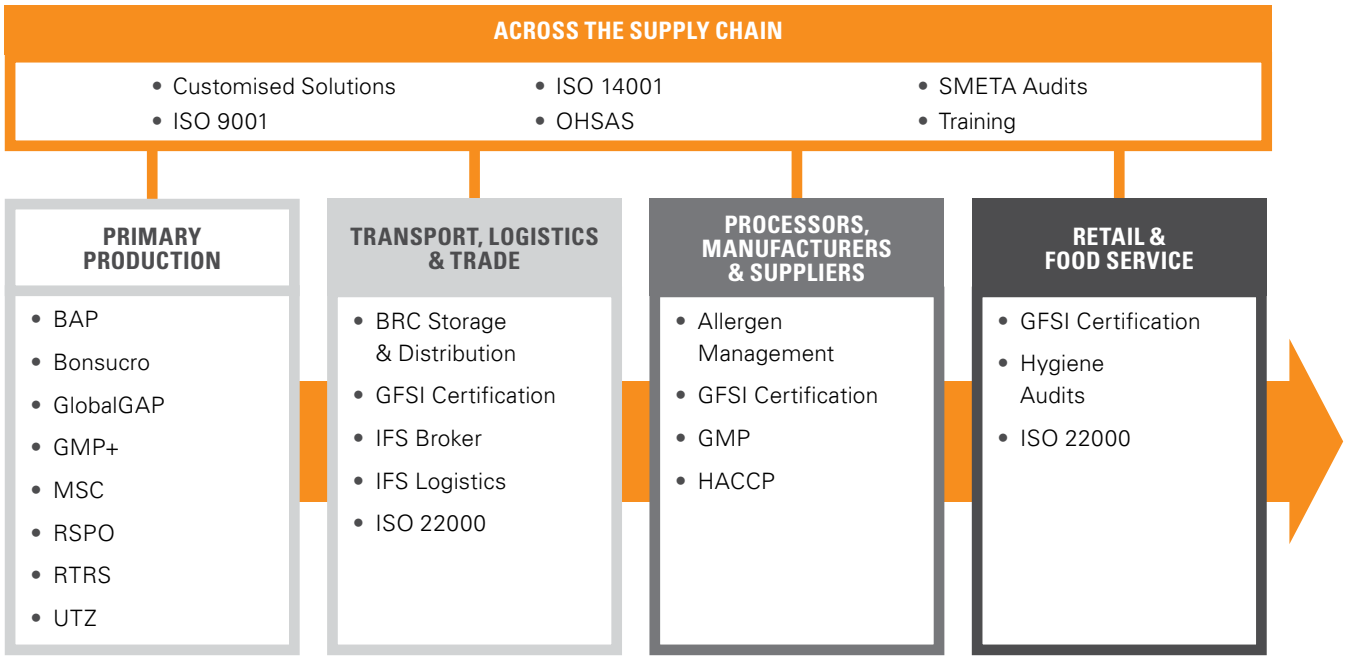
Transformateurs, Fabricants Et Fournisseurs

Nos certifications et nos solutions techniques permettent aux entreprises de transformation, fabricants et fournisseurs de denrées alimentaires d'améliorer leurs processus et leur productivité. Nos services permettent d'attester votre conformité à un large éventail de règlements et de normes obligatoires et volontaires, et de vérifier la qualité et la sécurité de vos produits à moindre coût. Grâce à nos solutions, vous renforcez la confiance des marchés et des parties prenantes, vous garantissez des relations commerciales durables et augmentez la confiance du consommateur.

Service Alimentaire Et De Détail

Où que vos produits soient vendus, nous garantissons que votre marque soit associée aux normes les plus strictes en matière de sécurité et de qualité alimentaire et de sécurité de la chaîne d'approvisionnement. Nous aidons les détaillants, les restaurateurs et les traiteurs à réduire le risque de menace d'origine alimentaire. Nos services vont de la formation à l'hygiène alimentaire aux audits d'évaluation mystère, tous conçus pour protéger le consommateur et garder leur confiance dans vos produits et votre marque.

FOOD INDUSTRY – KEY AUDIT AND CERTIFICATION SOLUTIONS



CERTIFICATION GFSI

Quelle que soit la position des organisations dans la chaîne de valeur alimentaire, nous réalisons un audit indépendant des systèmes de sécurité alimentaire par rapport aux exigences de toute norme reconnue par la GFSI (Global Food Satety Initiative). Nos programmes d'audit personnalisés vérifient la mise en application de ces normes de sécurité et de qualité extrêmement strictes et reconnues internationalement. La certification GFSI améliore l'accès de vos produits au marché dans le monde entier.

Meilleures pratiques aquacoles (BAP)

L'Alliance mondiale de l'aquaculture (GAA) a élaboré les normes volontaires BAP (Best Aquaculture Practices) pour permettre aux fermes aquacoles, aux écloseries, aux sites de transformation et aux fabricants d'aliments pour animaux de respecter les meilleures pratiques en matière de responsabilité environnementale et sociétale, de bien-être animal, de sécurité alimentaire et de traçabilité. La certification BAP réaffirme à l'ensemble des acteurs de l'industrie, y compris les consommateurs, que vos produits de la mer sont élevés et transformés conformément aux normes les plus strictes du secteur.

British Retail Consortium (BRC)

La norme mondiale du BRC pour la sécurité alimentaire garantit que les conditions opérationnelles nécessaires à la production de produits alimentaires sûrs et au contrôle des risques sont respectées, par la mise en œuvre de bonnes pratiques de fabrication et d'hygiène. La certification BRC vous permet d'afficher l'engagement de votre organisation pour une amélioration continue des principes HACCP, de l'hygiène, de la sécurité alimentaire et des systèmes de qualité.

La norme BRC IOP sur l'emballage et les matériaux d'emballage garantit que les contrôles opérationnels pour la fabrication de matériau d'emballage sûr et hygiénique ont bien été mis en place.

FSSC 22000

Le protocole de certification FSSC 22000 est basé sur les normes existantes pour la certification (ISO 22000, ISO 22003 et spécifications techniques pour les programmes prérequis par secteur [PRP]) et propose un protocole de certification complet pour les systèmes de sécurité alimentaire. Le FSSC 22000 est destiné aux organisations opérant dans la chaîne alimentaire, qui transforment ou fabriquent des produits alimentaires, des additifs alimentaires, des ingrédients et des matériaux d'emballage alimentaire. La certification FSSC 22000 améliore l'efficacité et tous les aspects de vos processus de management et de maîtrise du risque.

SÉCURITÉ

GlobalGAP

La norme mondiale de bonnes pratiques agricoles (Global Good Agricultural Practices, GlobalGAP) est un partenariat entre les producteurs agricoles et les revendeurs qui a mis en place un ensemble de normes et de procédures de certification largement acceptées. GlobalGAP vous permet d'élargir votre clientèle cible en démontrant que votre organisation s'est engagée de manière proactive dans la sécurité des produits et la durabilité.

Certification IFS agroalimentaire

La certification International Featured Standard (IFS) s'applique aux transformateurs et fabricants alimentaires et améliore l'efficacité opérationnelle et la qualité des produits. La certification aux critères de l'IFS vous permet de réduire les risques et les coûts associés à votre responsabilité, et garantit la sécurité de vos produits et de vos consommateurs.

DURABILITÉ

INTÉGRITÉ

WORLD-LEADING EXPERTISE IN AUDITING, TESTING AND CERTIFICATION.

Certification SQF

Le code Safe Quality Food (SQF), 7e édition, est un système de management de la sécurité alimentaire reconnu internationalement qui fournit à tous les fabricants, distributeurs et négociants de produits alimentaires une opportunité d'amélioration permanente. La certification SQF atteste que votre organisation a mis en œuvre les moyens requis de maîtrise des produits alimentaires.

Tremplin : Vers La Certification Gfsi

Les entreprises ont besoin d'être accompagnées dans le développement de systèmes de management de la sécurité alimentaire afin de faciliter la transition vers la certification GFSI. La GFSI propose son programme de renforcement des capacités pour les marchés mondiaux (Global markets capacity building programme), une approche pas-à-pas qui guide les entreprises dans un processus d'amélioration continue de leurs systèmes de management de la sécurité alimentaire. Les entreprises peuvent également avoir leurs propres programmes pour aider leur réseau de fournisseurs à adopter le programme de certification GFSI choisi. SGS peut aider toutes les organisations de la chaîne de valeur alimentaire à se préparer pour la certification en vertu de n'importe quel schéma de certification GFSI reconnu, en proposant des solutions telles que la formation, les audits d'évaluation des écarts par rapport aux dispositifs privés ou publics, et l'assistance technique.

AUTRES AUDITS ET CERTIFICATIONS DU SECTEUR ALIMENTAIRE

Outre les normes reconnues par la GFSI, nous proposons un éventail exhaustif d'audits et de certifications en vertu d'autres dispositifs de l'industrie alimentaire. Toutes les certifications suivantes proposées par SGS vous permettent de renforcer la réputation de votre entreprise et sa position sur le marché mondial de l'alimentation :

- Sécurité et qualité
  - BRC stockage et distribution
  - Vente en libre service
  - Système d'homologation vérifiée Codex
  - Contrôle qualité GMP+ B2 des aliments pour animaux
  - Bonnes pratiques de fabrication (GMP)
  - HACCP
  - Système d'approbation contrôlé de l'hygiène
  - Courtier IFS
  - IFS Logistique
  - ISO 22000
  - ISO 9001
- Intégrité et durabilité
  - Systèmes de management des allergènes (tels que le système AHA)
  - Bonsucro
  - Système de management de l'environnement (ISO 14001)
  - Conseil d'intendance des mers (Marine Stewardship Council - MSC)
  - Système de management de la Santé et de la sécurité au travail (OHSAS)
  - Table ronde sur l'huile de palme durable (RSPO)
  - Table ronde sur le soja responsable (RTRS)
  - Audit commerce éthique pour les membres du SEDEX (SMETA)
  - UTZ - Café, cacao et thé

QUALITÉ

EFFICACITÉ

UNE EXPERTISE DE PREMIER PLAN MONDIAL DANS LE DOMAINE DE L'AUDIT, DE L'ANALYSE ET DE LA CERTIFICATION.

SOLUTIONS D'AUDIT PERSONNALISÉES

Chaque organisation a des besoins uniques pour la gestion de la sécurité alimentaire, de la qualité, de l'approvisionnement, de la provenance des matières premières et de la satisfaction globale du client. Nous pouvons vous aider à contrôler votre conformité ou à vérifier votre performance par des audits adaptés aux exigences de votre organisation. Notre expertise dans le domaine des audits personnalisés et des analyses des écarts par rapport à des normes mondiales nous permet de vous proposer des solutions sur mesure afin de satisfaire tous vos besoins.

Nos audits personnalisés offrent certains avantages pour votre organisation :

- des équipes d'audit indépendantes et réputées ;
- une compétence approfondie dans le domaine de l'audit ;
- des bureaux locaux et des auditeurs dans le monde entier ;
- l'identification des problèmes dans l'ensemble des chaînes d'approvisionnement mondiales ;
- des capacités de formation des fournisseurs en fonction des besoins ;
- la capacité à gérer les listes de fournisseurs et d'installations approuvés ;
- la capacité à vérifier les conclusions des audits internes ;
- les compétences pour vous préparer à la certification lorsque cela est nécessaire ;
- l'expérience des programmes d'audit internationaux complexes.

SOLUTIONS DE FORMATION

Nos formations sont adaptées à tous les niveaux de capacité et de connaissance et permettent aux organisations de mieux comprendre les prérequis nécessaires à l'élaboration, à l'implémentation et à la gestion de normes spécifiques.

Nous proposons divers cursus de formation répartis en trois niveaux :

- Sensibilisation au référentiel
- Audit interne
- Responsable d'audit

Nous complétons ces niveaux par une gamme exhaustive d'autres programmes de formation (par exemple la traçabilité alimentaire, l'hygiène alimentaire, le food défense, etc.) qui permettra à votre organisation de gérer efficacement les problèmes ayant trait au management de la sécurité des denrées alimentaires.

Pour consulter le calendrier des formations dans votre région, veuillez consulter www.sgs.com/training

AUTRES SERVICES CONNEXES

Services d'essais et d'analyse

Nos services d'essais et d'analyses couvrent de multiples examens chimiques, microbiologiques, physiques et sensoriels afin de contrôler l'innocuité et la qualité des produits. Grâce à nos laboratoires ultramodernes nous pouvons vous aider à minimiser les risques de rumeur indésirable concernant la sécurité alimentaire, de demandes d'indemnisation et de mauvaise publicité.

Intervenant à toutes les phases de la chaîne d'approvisionnement alimentaire, nous facilitons la conformité de votre entreprise aux normes internationales en matière d'analyses chimiques, nutritionnelles et microbiologiques, y compris les recherches d'agents pathogènes, de contaminants, de résidus de pesticides et vétérinaires, et d'allergènes.

Services d'inspection

Nos services d'inspection favorisent le développement de produits respectant systématiquement les normes les plus strictes. Nos solutions d'inspection sont conçues pour révéler tout défaut le plus tôt possible, ainsi vous pouvez procéder aux modifications nécessaires et éviter les interruptions coûteuses de production ou de fourniture. Réduire le risque de rappel de produits et minimiser l'impact sur la rentabilité garantit l'intégrité de votre marque à long terme.

Solutions techniques

Nos conseillers techniques expérimentés vous aident à élaborer les meilleures stratégies pour satisfaire aux exigences réglementaires et contractuelles et améliorer l'efficacité des processus. Nous mettons à votre disposition une source de conseils et d'informations unique et centralisée, et, si vous êtes un transformateur de produits alimentaires et/ou un propriétaire de marque, nous sommes en mesure de vous offrir — ainsi qu'à vos fournisseurs — un certain nombre de services techniques, notamment :

- révisions des étiquettes alimentaires et analyses nutritionnelles ;
- enquêtes mystères ;
- services liés aux marques particulières de produits alimentaires ;
- solutions pour la maîtrise des situations d'urgence et de crise.

Autres services ayant trait au développement durable

Nous aidons les organisations à mettre en œuvre des processus et des systèmes efficaces et gérables répondant aux attentes des parties prenantes en matière de : qualité, santé et sécurité, gestion environnementale, responsabilité sociale de l'entreprise (RSE) et autres domaines du développement durable. Nos services s'étendent à la chaîne d'approvisionnement et à la sécurité (TAPA, ISO 28000, C-TPAT).

LOYAUTÉ

POURQUOI CHOISIR SGS ?

SGS est le leader mondial de l'inspection, de la vérification, de l'analyse et de la certification. SGS est reconnue comme la référence mondiale en termes de qualité et d'intégrité. Avec plus de 75 000 collaborateurs, SGS exploite un réseau de plus de 1 500 bureaux et laboratoires à travers le monde.

Améliorer les processus, les systèmes et les compétences est vital pour votre succès pérenne et pour votre croissance durable. Nous vous donnons les moyens de vous améliorer en permanence, en transformant vos services et votre chaîne de valeur par l'amélioration de la performance, la gestion des risques, une meilleure réponse aux attentes des parties prenantes et par la gestion de la durabilité.

Forts de notre présence mondiale, nous avons une grande expérience de la mise en œuvre réussie de projets internationaux complexes et à grande échelle. Nos collaborateurs parlent la langue et comprennent la culture du marché local, tout en opérant au niveau international de manière cohérente, fiable et efficace.

POUR EN SAVOIR PLUS À PROPOS DES SOLUTIONS SGS POUR LE SECTEUR DE L'ALIMENTATION, DES BOISSONS ET AUTRES INDUSTRIES APPARENTÉES, VISITEZ WWW.SGS.COM/FOODSAFETY OU CONTACTEZ-NOUS PAR COURRIEL À L'ADRESSE FOODSAFETY@SGS.COM

POUR CONSULTER NOS LIVRES BLANCS EXHAUSTIFS SUR LES SUJETS CLÉS DE L'INDUSTRIE ALIMENTAIRE, NOTAMMENT « GÉRER LA PERFORMANCE DANS LES CHAÎNES D'APPROVISIONNEMENT ALIMENTAIRES », « COMPARAISON DES DISPOSITIFS RECONNUS PAR LA GFSI » OU « FSSC 22000 », RENDEZ-VOUS SUR WWW.SGS.COM/WHITEPAPERS

WWW.SGS.COM

© SGS Group Management SA - 2013 - Tous droits réservés - SGS est une marque déposée de SGS Group Management SA

WHEN YOU NEED TO BE SURE

SGS