

Free Guide

SQF: Safe Quality Food



Skills management software
for frontline workers

www.ag5.com | info@ag5.com | [+31 20 463 0942](tel:+31204630942)

Qu'est-ce qu'une certification Safe Quality Food ?

Safe Quality Food est un programme de certification conçu par le Safe Quality Food Institute (SQFI) et reconnu par la GFSI (Global Food Safety Initiative).

Il existe cinq programmes de certification SQF, chacun visant un type d'opération ou d'organisation différent. Ils incluent notamment :

- **Programme de sécurité alimentaire.** Aide les organisations à mettre en œuvre des pratiques de sécurité alimentaire
- **Programme des fondamentaux.** Axé sur les exigences en matière de sécurité alimentaire pour les entreprises qui fournissent des denrées alimentaires aux marchés alimentaires locaux et mondiaux
- **Programme de qualité.** Traite des contrôles des processus pour la gestion de la qualité des denrées alimentaires
- **Programme de restauration.** Sécurité alimentaire pour les entreprises du secteur de la restauration
- **Programme de distribution alimentaire.** Axé sur la transparence opérationnelle et les processus internes des marques de distribution alimentaire

Qui a besoin d'une certification SQF ?

Le programme SQF est un système d'audit volontaire et n'est pas nécessairement obligatoire. Cependant, différents types d'organisations auront besoin de différentes certifications SQF, qui peuvent être exigées pour certains marchés.

Voici un bref aperçu des types d'opérations qui nécessitent les différentes certifications SQF.

- **Sécurité alimentaire** – producteurs de denrées alimentaires
- **Fondamentaux** – petites et moyennes entreprises
- **Qualité** – organisations qui disposent déjà d'un plan de sécurité alimentaire
- **Restauration** – entreprises du secteur de la restauration
- **Distribution alimentaire** – détaillants en denrées alimentaires

Comment obtenir une certification Safe Quality Food

L'obtention d'une certification SQF est un processus complet qui comporte plusieurs étapes. Les détails sont disponibles sur le site Internet du SQFI, mais ce processus implique généralement ce qui suit :

- S'inscrire au SQFI
- Désigner un praticien SQF interne
- Déterminer le champ d'application de la certification
- Documenter et mettre en œuvre un système SQF
- Audit par un tiers
- Certification

Exigences en matière de renouvellement des certifications SQF

Les certifications SQF sont valables un an. Après cette période, les organisations doivent se soumettre à un audit de réenregistrement pour renouveler leur certification.

Les avantages de la certification SQF

L'obtention d'une certification SQF offre plusieurs avantages aux organisations. Les principaux avantages incluent notamment les éléments suivants.



Amélioration de la gestion des processus

La certification SQF améliore la gestion des processus grâce à des stratégies solides d'identification et d'atténuation des risques. Votre organisation sera en mesure de mieux identifier les risques potentiels, ce qui permettra de prendre des mesures proactives en matière de contrôle de la qualité et d'efficacité opérationnelle.



Réduction des rappels et des retraits

Le respect des normes SQF garantit une évaluation approfondie des produits, ce qui permet d'améliorer les protocoles de sécurité. La confiance des consommateurs, la réputation de la marque et la sécurité alimentaire globale s'en trouvent améliorées, ce qui permet de réaliser des économies et d'acquérir un avantage concurrentiel potentiel.



Meilleure traçabilité

Les organisations certifiées SQF utilisent des mécanismes de suivi avancés et tiennent des registres détaillés qui permettent d'identifier et de contenir rapidement les problèmes liés aux produits.

Les défis à relever pour obtenir une certification SQF

L'obtention de la certification SQF peut poser plusieurs défis aux organisations. Parmi eux, on peut citer :



Documentation complète

La certification SQF exige des organisations qu'elles conservent une documentation méticuleuse sur les processus, les procédures et les systèmes de gestion de la qualité. L'élaboration, l'organisation et la tenue de ces dossiers peuvent nécessiter beaucoup de temps et de ressources.



Modernisation des infrastructures

Pour répondre aux exigences de la certification SQF, il faut souvent moderniser les installations et les équipements afin de satisfaire à des normes strictes en matière de sécurité et de qualité des aliments. Cela pose des difficultés en termes d'identification des mises à niveau nécessaires, de programmation des temps d'arrêt pour les installations et de gestion des coûts associés sans perturber les opérations.



Formation et développement des compétences

La certification SQF exige souvent que les employés suivent une formation spécialisée sur les protocoles de sécurité alimentaire et les pratiques de gestion de la qualité. Veiller à ce que tous les membres du personnel reçoivent une formation adéquate, comprennent les nouvelles procédures et les respectent systématiquement peut constituer un défi pour les organisations.

Conseils et stratégies pour se préparer à la certification SQF

Voici quelques conseils pour se préparer à la certification SQF :

- Familiarisez-vous avec le [code SQF requis pour votre certification](#)
- Trouvez [l'organisme de certification qui correspond le mieux](#) à vos activités
- Participez à un [cours de certification soutenu par le SQFI](#)

Ressources pour la certification SQF

Pour plus d'informations et de conseils sur la certification SQF, vous pouvez consulter les ressources suivantes.

Le [site Internet du Safe Quality Food Institute \(SQFI\)](#) fournit aux organisations tout ce dont elles ont besoin pour commencer à travailler en vue d'une certification SQF, y compris les codes SQF, une base de données des organismes de certification, des cours de certification, et bien plus encore.

Modèle de matrice de compétences pour l'industrie agroalimentaire. Notre [modèle gratuit de matrice des compétences pour l'industrie agroalimentaire](#) peut vous aider à suivre et à gérer les aptitudes, les compétences et les certifications nécessaires pour obtenir la certification SQF ou pour l'ensemble de vos activités agroalimentaires.

Guide de certification ISO 22000. Notre [guide de certification gratuit pour l'ISO 22000](#) peut s'avérer précieux lors de la mise en œuvre d'un système de gestion de la sécurité alimentaire, nécessaire à la certification SQF.

Guide de certification HACCP. Notre [guide de certification gratuit pour le HACCP](#) peut également être une ressource utile, car l'un des niveaux du SQP implique la mise en œuvre d'un plan de sécurité alimentaire basé sur le HACCP.

Gestion des compétences pour la certification Safe Quality Food

AG5 stocke toutes les certifications dans le cloud, ce qui permet à tout le personnel autorisé d'accéder à la bonne version des certifications approuvées. Cela vous permet de garder facilement la trace de toutes les données et de la documentation relatives à une certification SQF dans votre organisation.

Grâce au logiciel de gestion des compétences d'AG5, vous pouvez surveiller le statut de tout type de certification pertinent pour votre personnel, en tirant parti de tableaux de bord intuitifs qui vous permettent de comprendre exactement ce qui est nécessaire pour que vos employés restent compétents et en sécurité.

[Réserver une démonstration](#)

FAQ sur les certifications Safe Quality Food

Quel est le champ d'application de la certification SQF ?

La certification SQF englobe l'ensemble de la chaîne d'approvisionnement des produits alimentaires, ainsi que divers domaines de la production alimentaire.

La certification SQF est-elle obligatoire ?

Elle n'est pas obligatoire, mais elle est reconnue au niveau mondial.

Combien de temps faut-il pour obtenir une certification SQF ?

Il faut généralement quelques mois aux organisations qui sont bien préparées.

Quels sont les coûts à prendre en compte pour les certifications SQF ?

Les coûts à prendre en compte comprennent les frais d'audit et les frais d'inscription.

Quelle est la durée de validité d'une certification SQF ?

Les certifications SQF sont valables un an.

Une SQF peut-elle être intégrée à n'importe quel système de gestion ?

Oui, les certifications SQF peuvent être intégrées à des plans de sécurité alimentaire tels que HACCP et ISO 22000.

Comment en savoir plus sur la certification SQF ?

Consultez le [site Internet du Safe Quality Food Institute \(SQFI\)](#).

Sources

- [Safe Quality Food Institute \(SQFI\)](#)
- [Global Food Safety Initiative \(GFSI\)](#)
- [International Organization for Standardization \(ISO\)](#)
- [FDA \(HACCP\)](#)

(Sources vérifiées le 08/03/2024)

Auteur



Adam

Avec plus de 2 ans d'expérience, Adam excelle dans l'équipe de la plateforme, assurant des outils de développement transparents, une infrastructure logicielle et un environnement cloud.

[Lire le profil de l'auteur](#)

Révisions

Original version | mars 11, 2024

Written by: [Adam](#)

[Please read our editorial process for more information](#)

