

MODULE DE SOUTIEN ISO 22000



PASSER SA CERTIFICATION ISO 22000

1. L'ISO/TS 22003

Un document de la série ISO 22000 définit les exigences pour les organismes qui réalisent l'audit et la certification des systèmes de management de la sécurité des aliments (SMSA).

La spécification technique ISO/TS 22003:2007 donne des informations, des critères et des lignes directrices pour réaliser l'audit et la certification selon la norme ISO 22000:2005.

Elle sera donc utile pour les organismes de certification, les organismes d'accréditation qui les approuvent, les fournisseurs souhaitant avoir leur SMSA certifié, leurs clients et les autorités réglementaires du secteur agroalimentaire.

La certification n'est pas une exigence de l'ISO 22000:2005, Systèmes de management de la sécurité des aliments. Exigences pour tout organisme appartenant à la chaîne alimentaire, qui peut être appliquée uniquement pour les avantages qu'elle procure.

Toutefois, lorsque la certification est requise par les clients ou par les autorités de réglementation ou est jugée souhaitable en tant que différenciateur commercial, l'ISO/TS 22003:2007 aide à créer la confiance en cette certification dans l'ensemble de la chaîne logistique alimentaire.

Comprenant dix articles, deux annexes et une bibliographie, l'ISO/TS 22003 traite de sujets comme les exigences en matière de ressources, la compétence de la direction et du personnel (y compris les auditeurs et les personnes impliquées dans les décisions se rapportant à la certification), les exigences liées aux processus et les exigences pour les organismes de certification.

Elle suit de près les exigences établies par la norme ISO 17021:2006, Évaluation de la conformité. Exigences pour les organismes procédant à l'audit et à la certification des systèmes de management, qui place des exigences rigoureuses de compétence et d'impartialité sur les organismes qui proposent l'audit et la certification en fonction de normes de système de management.

L'ISO/TS 22003 est le dernier document en date de la série des normes ISO relatives aux systèmes de management de la sécurité des aliments, qui harmonisent les bonnes pratiques en matière de sécurité alimentaire au niveau mondial.

Cette série a été lancée en 2005 avec la norme ISO 22000, appuyée par un consensus international d'experts des gouvernements et de l'industrie.

Cette ISO/TS va permettre à tous les organismes certificateurs d'être accrédités sur les mêmes principes pour renforcer l'homogénéité des « certificats 22000 » délivrés dans les différents pays.

1.1 Les principales exigences

Classification des catégories de la chaîne alimentaire

Annexe A

L'organisme de certification doit se servir du tableau 1.1 pour

- a) définir le domaine d'application dont il se charge ;
- b) identifier si une quelconque qualification technique de ses auditeurs est requise pour la catégorie ou le secteur particulier considéré ; et

c) choisir une équipe d'audit convenablement qualifiée.

La liste des exemples donnée au tableau A1 n'est pas exhaustive mais ne constitue qu'une indication des activités couvertes.

Le domaine d'application d'une organisation cliente spécifique peut couvrir plusieurs catégories.

Tableau 1.1 Catégories de la chaîne alimentaire

Codes des catégories	Catégories	Exemples de secteur
A	Agriculture 1 (productions animales)	animaux, poissons, production d'œufs, production laitière, apiculture, pêche, chasse, piégeage
B	Agriculture 2 (productions végétales)	fruits, légumes, céréales, épices, produits horticoles
C	Transformation 1 (denrées périssables d'origine animale) (y compris toutes les activités post agriculture, par exemple, abattage)	viande, volaille, œufs, produits laitiers et poissons transformés
D	Transformation 2 (denrées périssables d'origine végétale)	fruits frais et jus de fruits frais, fruits en conserve, légumes frais, légumes en conserve
E	Transformation 3 (denrées à longue durée de conservation à température ambiante)	conserves, biscuits, snacks, huile, eau potable, boissons, pâtes, farine, sucre, sel
F	Production d'aliments pour animaux	aliments pour animaux, aliments pour poissons
G	Restauration	hôtels, restaurants
H	Distribution	vente au détail, magasins, grossistes
I	Prestations de services	alimentation en eau, nettoyage, assainissement, évacuation des déchets, développement de produits, processus et matériels, services vétérinaires
J	Transport et stockage	transport et stockage
K	Fabrication d'équipements	matériel de transformation, distributeurs automatiques
L	Fabrication de produits (bio) chimiques	additifs, vitamines, pesticides, médicaments, matières fertilisantes, agents de nettoyage, biocultures
M	Production de matériaux d'emballage	matériaux d'emballage

Échantillonnage pour les multisites

Stéphane Bouvy, AFNOR Certification, a participé aux travaux d'élaboration de l'ISO/TS 22003 en tant que responsable technique de la certification ISO 22000 en France. Il nous explique ce qui a été décidé : lorsque l'organisme de certification propose une certification multisites, celui-ci doit utiliser un programme d'échantillonnage afin de garantir un audit efficace du SMSDA où :

- L'échantillonnage de plus de 20 sites doit porter sur 1 site sur 5 avec un minimum de 20. Tous les sites doivent être sélectionnés au hasard et une fois l'audit réalisé, aucun site échantillonné ne peut être non conforme (c'est-à-dire ne pas satisfaire aux seuils de certification de l'ISO 22000).
- L'évaluation des constatations d'audit des sites échantillonnés doit être jugée comme équivalente aux constatations de l'audit interne mené sur les mêmes sites de l'organisation.

- Un audit du système centralisé de management de la sécurité des denrées alimentaires doit être réalisé au moins une fois par an.
- Des audits de surveillance doivent être réalisés sur les sites échantillonnés au moins une fois par an.
- Les constatations d'audit issues des sites échantillonnés doivent être considérées comme indicatives de l'ensemble du système et une correction doit être faite en conséquence.

La figure 1.1 donne des exemples du nombre de sites à auditer lorsque l'échantillonnage est utilisé.

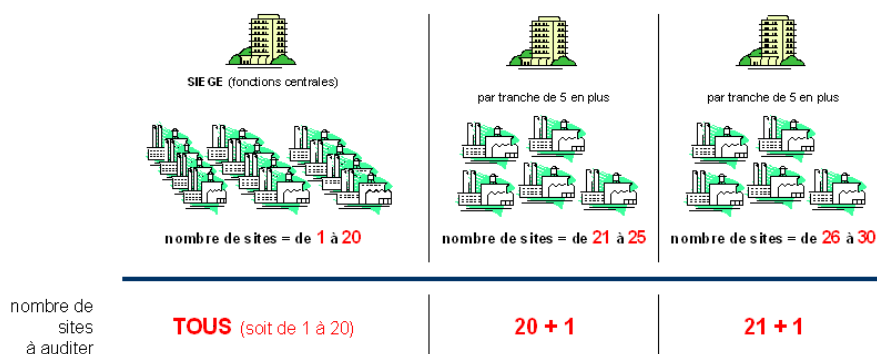


Figure 1.1 Échantillonnage selon le nombre de sites

Par ailleurs, l'échantillonnage n'est possible que pour certaines catégories (Tableau 1.2).

Tableau 1.2 Échantillonnage multisites selon les catégories

Échantillonnage	Catégories	Codes
POSSIBLE	Agriculture 1 (Productions animales)	A
POSSIBLE	Agriculture 2 (Productions végétales)	B
Impossible	Transformation 1 (denrée périssable d'origine animale, y compris toutes les activités post agriculture, par exemple, l'abattage)	C
Impossible	Transformation 2 (denrée périssable d'origine végétale)	D
Impossible	Transformation 3 (denrée à longue durée de conservation à température ambiante)	E
Impossible	Production d'aliments pour animaux	F
POSSIBLE	Restauration	G
POSSIBLE	Distribution	H
Impossible	Prestations de services	I
POSSIBLE	Transport et stockage	J
Impossible	Fabrication d'équipements	K
Impossible	Fabrication de produits (bio) chimiques	L
Impossible	Production de matériaux d'emballage	M

Durée minimale de l'audit

Annexe B

Lors de la détermination de la durée de l'audit requise pour chaque site, il convient que l'organisme de certification considère la durée minimale sur site pour une certification initiale donnée dans le Tableau 1.3.

La durée minimale inclut l'étape 1 et l'étape 2 de l'audit de certification initiale (voir 9.2.3) mais n'inclut pas le temps nécessaire à la préparation de l'audit et à la rédaction du rapport d'audit.

La durée minimale de l'audit est établie pour l'audit d'un SMSA qui ne comporte qu'une seule étude HACCP. Une étude HACCP correspond à une analyse des dangers pour une famille de produits et/ou services présentant des dangers similaires et une technologie de production similaire et, le cas échéant, une technologie de stockage similaire.

Il est recommandé que la durée minimale d'un audit de surveillance corresponde à 1/3 de la durée d'un audit de certification initiale avec un minimum de 0,5 journée d'audit. Il est recommandé que la durée minimale d'un renouvellement corresponde à 2/3 de la durée d'un audit de certification initiale avec un minimum de 0,5 journée d'audit.

Lorsqu'il n'existe aucun système de management certifié pertinent en place, il est recommandé d'ajouter du temps additionnel pour l'audit. Pour être jugé pertinent, il convient qu'un certificat de système de management traite du domaine d'application de la sécurité alimentaire pour le produit et/ou service considéré.

Il convient d'exprimer le nombre d'employés en équivalent temps plein (FTE ou Full Time Equivalent).

Certaines catégories font l'objet d'un échantillonnage multisites (voir 9.1.5.2) et cela peut être pris en compte lors du calcul de la durée de l'audit.

D'autres facteurs peuvent rendre nécessaire l'augmentation de la durée minimale de l'audit, par exemple, le nombre de types de produits, le nombre de ligne de produits, le développement de produits, le nombre de points critiques pour la maîtrise (CCP), le nombre de programmes prérequis opérationnels (PRPo), la superficie du bâtiment, l'infrastructure, la présence d'un laboratoire interne d'essai, la nécessité de recourir à un interprète.

Tableau 1.3 Durée minimale de l'audit de certification initiale

Catégorie (voir l'Annexe A)	D Durée de base de l'audit sur site (en journées d'audit)	H Pour chaque étude HACCP additionnelle (en journées d'audit)	MS Absence de système de management certifié pertinent (en journées d'audit)	FTE Nombre d'employés (en journées d'audit)	Pour chaque site additionnel visité
A	0,75	0,25	0,25	1 - 19 = 0	50 % de la durée minimale de l'audit sur site
B	0,75	0,25		20 - 49 = 0,5	
C	1,50	0,50		50 - 79 = 1,0	
D	1,00	0,50		80 - 199 = 1,5	
E	1,50	0,50		200 - 499 = 2,0	
F	1,50	0,50		500 - 899 = 2,5	
G	1,00	0,50		900 - 1299 = 3,0	
H	1,00	0,50		1300 - 1699 = 3,5	
I	1,00	0,25		1700 - 2999 = 4,0	
J	1,00	0,25		3000 - 5000 = 4,5	
K	1,00	0,25		> 5000 = 5,0	
L	1,50	0,50			
M	1,00	0,25			

Calcul de la durée minimale de l'audit de certification initiale :

Durée minimale de l'audit pour un seul site, $T_s = (D + H + MS + FTE)$

où

D = durée de base de l'audit sur site

H = journées d'audit pour études HACCP additionnelles

MS = journées d'audit pour absence de système de management pertinent

FTE = journées d'audit en fonction du nombre d'employés

Durée minimale de l'audit pour chaque site additionnel, $T_m = T_s \times 50/100$.

1.2 Les compétences des auditeurs

La compétence est une somme de qualités personnelles et de capacités démontrées à appliquer des connaissances et des aptitudes (Figure 1.2).

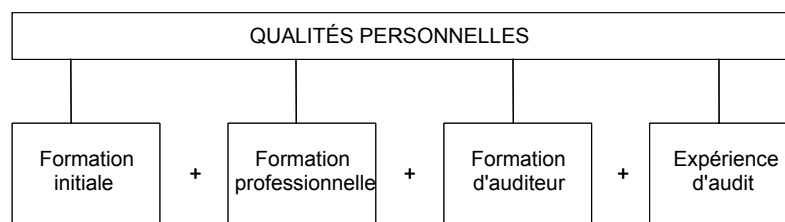


Figure 1.2 Les compétences d'un auditeur ISO 22000

Formation

L'organisme de certification doit s'assurer que les auditeurs possèdent les connaissances correspondant à un niveau d'enseignement post-secondaire avec des cours de microbiologie générale et de chimie générale.

L'organisme de certification doit s'assurer que les auditeurs possèdent les connaissances correspondant à un niveau d'enseignement post-secondaire qui comporte des cours relatifs à la catégorie de l'industrie de la chaîne alimentaire où ils mènent des audits de SMSA.

Exemples :

Pour l'industrie alimentaire (Catégories C, D, E, F, G et H) : microbiologie des aliments, principes fondamentaux de la transformation des aliments et chimie des aliments, y compris l'analyse des denrées alimentaires ;

Pour l'agriculture (végétaux) (Catégorie B) : production végétale ;

Pour l'agriculture (animaux) (Catégories A et F) : production animale ;

Pour les industries de l'emballage, des machines alimentaires et du génie des procédés (Catégories I à M) : cours de science et d'ingénierie liés à la discipline.

Formation en matière de sécurité des aliments

L'organisme de certification doit s'assurer que les auditeurs ont suivi avec succès une formation relative aux principes HACCP, à l'évaluation des dangers et à l'analyse des dangers, et aux principes de management de la sécurité des aliments, y compris les programmes prérequis (PRP).

Il est recommandé que le ou les cours de formation soient reconnus par l'industrie (et par ses parties prenantes) comme étant appropriés et pertinents. Leur approbation ou certification par un organisme indépendant possédant l'expertise correspondante peut fournir une certaine assurance de la conformité du cours aux critères spécifiés.

Formation à l'audit

L'organisme de certification doit s'assurer que les auditeurs ont suivi avec succès une formation relative aux techniques d'audit fondées sur l'ISO 19011, et aux normes correspondantes de SMSA (par exemple l'ISO 22000).

Expérience professionnelle

Pour une première qualification d'un auditeur dans une ou plusieurs catégories, l'organisme de certification doit s'assurer que l'auditeur possède au minimum cinq ans d'expérience professionnelle à temps plein dans l'industrie liée à la chaîne alimentaire correspondante, dont au moins deux ans d'activité dans des postes ayant trait à l'assurance qualité ou à la sécurité des aliments dans le domaine de la production ou fabrication alimentaire, de la vente au détail, de l'inspection ou de l'application de la loi ou l'équivalent.

Le nombre total d'années d'expérience professionnelle peut être réduit d'un an si l'auditeur a suivi avec succès une formation post-secondaire appropriée.

Expérience d'audit

Pour une première qualification, l'organisme de certification doit s'assurer que l'auditeur a effectué, au cours des trois dernières années, au minimum 12 journées d'audit de SMSA dans au moins quatre organisations sous la supervision d'un auditeur qualifié.

NOTE : Les journées d'audit de SMSA incluent des journées d'audit par rapport à l'ISO 9001 dans l'industrie alimentaire ou d'autres audits de SMSA.

Pour l'extension à une nouvelle catégorie, l'organisme de certification doit démontrer que l'auditeur possède les compétences requises grâce à une formation pertinente, à une formation liée à la sécurité des aliments dans la nouvelle catégorie, et soit six mois d'expérience professionnelle dans la nouvelle catégorie, soit quatre audits de SMSA réalisés sous la supervision d'un auditeur qualifié dans la nouvelle catégorie.

Pour le maintien de la qualification de l'auditeur, l'organisme de certification doit s'assurer que les auditeurs ont réalisé soit :

- un minimum de cinq audits externes par an, dont au moins deux audits de SMSDA, soit
- un minimum de quatre audits externes sur site de SMSDA ou dix journées d'audit de SMSDA par an.

1.3 Le processus de certification chez AFNOR Certification

L'organisme de certification doit exiger de l'organisation candidate qu'elle fournisse des informations détaillées concernant les lignes de production, les études HACCP et le nombre d'équipes. Après une décision positive sur la recevabilité du dossier, le processus global de certification peut se réaliser (Figure 1.3).

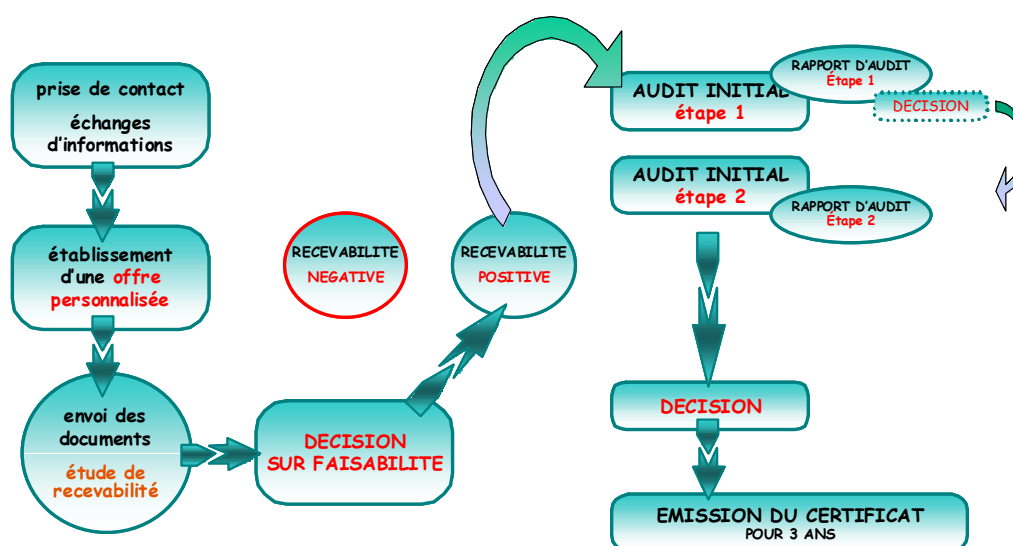


Figure 1.3 Le processus de certification chez AFNOR Certification

(Source : Stéphane Bouvy)

L'audit de certification

L'audit initial de certification s'effectue obligatoirement en deux phases distinctes de par leur objectif respectif et leur méthodologie d'approche :

L'audit « initial - étape 1 » a pour objectifs :

- la visite complète du site et de ses abords, de façon approfondie,
- la compréhension des enjeux de la sécurité des aliments au sein de l'organisme, et la méthodologie employée,
- la revue préparatoire des documents du SMSA (plan HACCP, programmes prérequis, diagrammes des flux, codes d'usage, GBPH, textes réglementaires...),

- l'élaboration du plan d'audit de « initial - étape 2 », adapté à l'organisation et aux contraintes éventuelles de l'organisme (disponibilités, horaires des équipes...).

L'audit « Initial - Étape 2 » a pour objectifs :

- de recueillir les preuves de conformité et de non-conformité,
- d'évaluer l'efficacité du SMSDA audité,
- d'apprécier l'application effective de la méthode HACCP,
- de restituer les résultats d'audit (étape 1 + étape 2).