MODULE DE SOUTIEN ISO 22 000

N° 14

GUIDE PRATIQUE ACTIA D'UTILISATION DES RÉFÉRENTIELS Qualité et sécurité des aliments et des emballages

11 rue Francis de Pressencé - 93571 La Plaine Saint-Denis Cedex - France - T. +33 (0)1 41 62 80 00 - F. +33 (0)1 49 17 92 80
SA au capital de 14 500 000 € - 438 096 034 RCS Bobigny - N° déclaration d'activité 11 93 04 75 093
www.afnor.org

PANORAMA DES RÉFÉRENTIELS DE L'AGRO-ALIMENTAIRE

Un référentiel est un document de référence regroupant l'ensemble des critères auquel un produit, un processus ou un service doit répondre pour pouvoir bénéficier de la certification conçue par son auteur. L'auteur du référentiel peut être un législateur (national ou international) ou une entité associative ou privée. Il est possible que plusieurs référentiels s'adressent à un même produit.

Depuis la fin des années 1990, début des années 2000, certains distributeurs européens exigent de leurs fournisseurs une certification pour les produits à marque de distributeurs (MDD). Il s'agit des référentiels BRC (British Retail Consortium) ou IFS (International Featured Standards).

Le référentiel IFS food a été développé par la fédération du commerce de détail allemand et la confédération des syndicats allemands du commerce à partir de 2002. En 2003, ils sont rejoints par la France via la Fédération du commerce et de la distribution (FCD), puis en 2007 par les Italiens. Les objectifs de ces deux référentiels (BRC et IFS) sont identiques, à savoir :

- diminuer les coûts d'audit et apporter de la transparence à la chaîne d'approvisionnement ;
- donner l'assurance du respect d'un cahier des charges et de la réglementation en vigueur ;
- homogénéiser les pratiques d'achats vis-à-vis des fournisseurs.

De nombreux acteurs se sont interrogés sur le choix pertinent à faire entre ces référentiels et se sont inquiétés devant l'augmentation des ressources à mettre à disposition. Les exploitants s'égaraient un peu dans la jungle des référentiels (voir figure 1.1).

Le choix dépendait généralement des objectifs internes de l'organisme (stratégie), des objectifs de communication et des exigences des clients.

Figure 1.1 Le chaos des référentiels dans l'alimentaire

LE GFSI POUR UNE SIMPLIFICATION

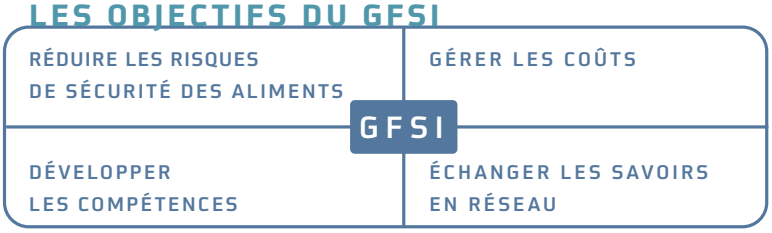
Retour en l'an 2000. La sécurité sanitaire des aliments était une question de premier ordre pour les entreprises en raison de plusieurs crises mondiales, des rappels de grande envergure et donc une publicité négative. Il y avait par ailleurs une certaine lassitude des industriels, liée à la multiplication des inspections ou audits demandés par leurs clients. Ces audits étaient menés selon des référentiels différents, qui ne donnaient pas forcément lieu à une certification. Les résultats des audits étaient impossibles à comparer.

Certains dirigeants d'entreprises mondiales se sont réunis au Consumer Goods Forum (le CIES à l'époque) et ont convenu que la confiance des consommateurs devait être renforcée et maintenue par une chaîne d'approvisionnement plus sûre. Le GFSI (Initiative mondiale pour la sécurité des aliments) a été créé pour atteindre cet objectif grâce à l'harmonisation des référentiels de sécurité sanitaire des aliments.

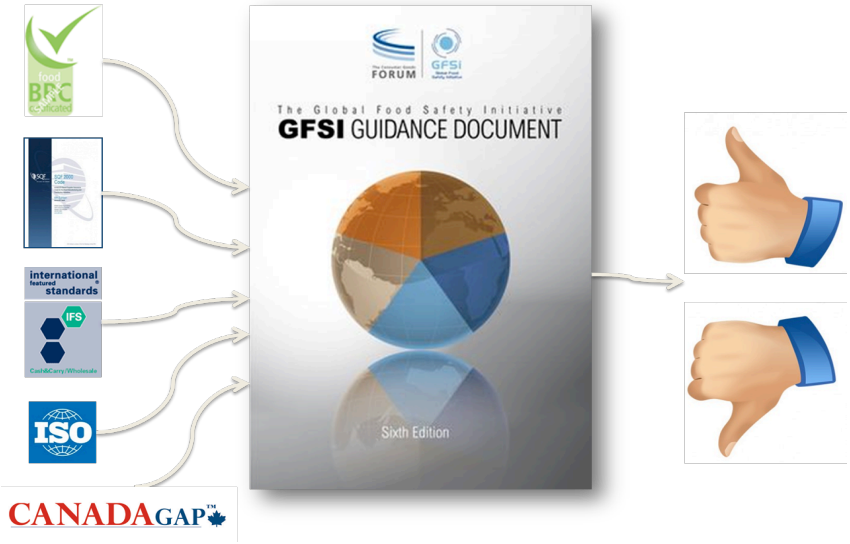
À l'époque, il n'y avait pas de système existant qui pouvait être qualifié de « global » et être adopté par tous. Le GFSI a donc choisi d'aller dans le sens de l'analyse comparative par l'élaboration d'un modèle qui détermine l'équivalence entre les régimes de sécurité sanitaire des aliments existants, tout en laissant une certaine souplesse.

Le GFSI est une initiative axée sur l'amélioration continue de systèmes de gestion de la sécurité sanitaire des aliments. Il vise à assurer la confiance des consommateurs dans le monde entier. Le GFSI fournit une plate-forme pour la collaboration entre des experts de la sécurité sanitaire des aliments : détaillants, fabricants, prestataires de services, organisations internationales, universitaires et gouvernements.

LES OBJECTIFS DU GFSI



Le modèle d'évaluation est basé sur le document d'orientation du GFSI (Guidance document). C'est un document en plusieurs parties, qui a été rédigé avec la participation d'experts mondiaux en matière de sécurité sanitaire des aliments. Il définit le processus par lequel les systèmes de sécurité sanitaire des aliments peuvent obtenir la reconnaissance par le GFSI et donne des conseils à ces systèmes.



Parmi les dispositifs de certification reconnus, nous pouvons citer :

- le PrimusGFS Standard (amont agricole) ;
- l'IFS PACsecure (emballages) ;
- le Global Aquaculture Alliance Seafood (aquaculture) ;
- le GlobalGAP (amont agricole) ;
- le FSSC 22 000 (transformation, emballages, alimentation animale) ;
- le Global Red Meat Standard (GRMS) ;
- le CanadaGAP (amont agricole) ;
- le SQF : Safe Quality Food (chaîne alimentaire) ;
- le BRC : British Retail Consortium (transformation) ;
- le BRC / IOP (emballages) ;
- l'IFS : International Food Standard (transformation).

Le GFSI génère une amélioration continue des référentiels, qu'il analyse grâce à l'évolution régulière de son document d'orientation. Le GFSI ne s'engage pas sur les activités de certification ou d'accréditation.

INTRODUCTION AU GUIDE RÉFÉRENTIELS DE L'ACTIA

HTTP://REFERENTIELS.ACTIA-ASSO.EU

Afin d'accompagner les entreprises agro-alimentaires dans le choix et la mise en place de leurs systèmes de management de sécurité des aliments et des emballages, l'ACTIA a mis en place en 2006 le « Réseau Référentiels ». Constitué de spécialistes des Centres Actia, il permet d'étudier et de comparer les référentiels et normes relatifs aux aliments et emballages au regard des exigences de la réglementation « paquet hygiène » et des dispositions du *Codex alimentarius*.

LES CENTRES ACTIA DU RÉSEAU RÉFÉRENTIELS

ADRIA DÉVELOPPEMENT

CRITT AGRO-ALIMENTAIRE POITOU-CHARENTES

LNE

CRITT AGROALIMENTAIRE PACA

CTCPA

L'ACTIA, LE RÉSEAU FRANÇAIS DES INSTITUTS TECHNIQUES DE L'AGRO-ALIMENTAIRE

Structure nationale de coordination, l'ACTIA fédère les activités de ses Centres, soit 15 Instituts techniques agro-industriels (ITAI) et 16 Centres partenaires.
L'ACTIA dynamise et catalyse ce réseau unique de recherche technologique, de développement, et de transfert en faisant jouer en synergie les savoir-faire et les complémentarités de chacun pour la compétitivité des entreprises agro-alimentaires françaises.
L'ACTIA est reconnu pour ses missions par le ministère de l'Agriculture, de l'Agro-alimentaire et de la Forêt.

Après une parution papier en 2008, le Guide Actia Référentiels a été développé sous forme d'un site internet en février 2011, afin de faciliter sa mise à jour et son utilisation.
Le choix des standards a été dicté par leur fréquence d'utilisation et leur importance pour les acteurs économiques des filières agro-alimentaire et emballage.
Il a paru opportun de conserver en marge de cette analyse, les textes fondamentaux relatifs à l'hygiène des denrées, tels qu'ils sont établis par le *Codex alimentarius*.

CHIFFRES CLÉS DU SITE « RÉFÉRENTIELS »

Plus de 1 500 inscrits, des entreprises de toutes tailles et tous secteurs
Plus de 400 visites par mois
20 000 connexions

Des utilisateurs aux quatre coins du monde

NORMES ET RÉFÉRENTIELS PRIS EN COMPTE

BRC (BRITISH RETAIL CONSORTIUM)

Référentiel d'audit des fournisseurs de produits alimentaires à marques de distributeurs pour la sécurité des denrées alimentaires.

BRC IOP (BRC INSTITUTE OF PACKAGING)

Référentiel d'audit des fournisseurs de produits alimentaires à marques de distributeurs pour la sécurité des emballages.

IFS (INTERNATIONAL FEATURED STANDARD) FOOD

Référentiel d'audit de la qualité et de la sécurité des procédés et des produits des fournisseurs de produits à marques de distributeurs.

IFS PACSECURE

Référentiel d'audit de la qualité et de la sécurité des matériaux d'emballage.

ISO 9 001

Norme internationale sur le système de management de la qualité.

ISO 22 000

Norme internationale sur le système de management de la sécurité des denrées alimentaires.

ISO TS 22 002-1

Programmes prérequis pour la sécurité des denrées alimentaires - partie 1 fabrication des denrées alimentaires.

ISO TS 22 002-4

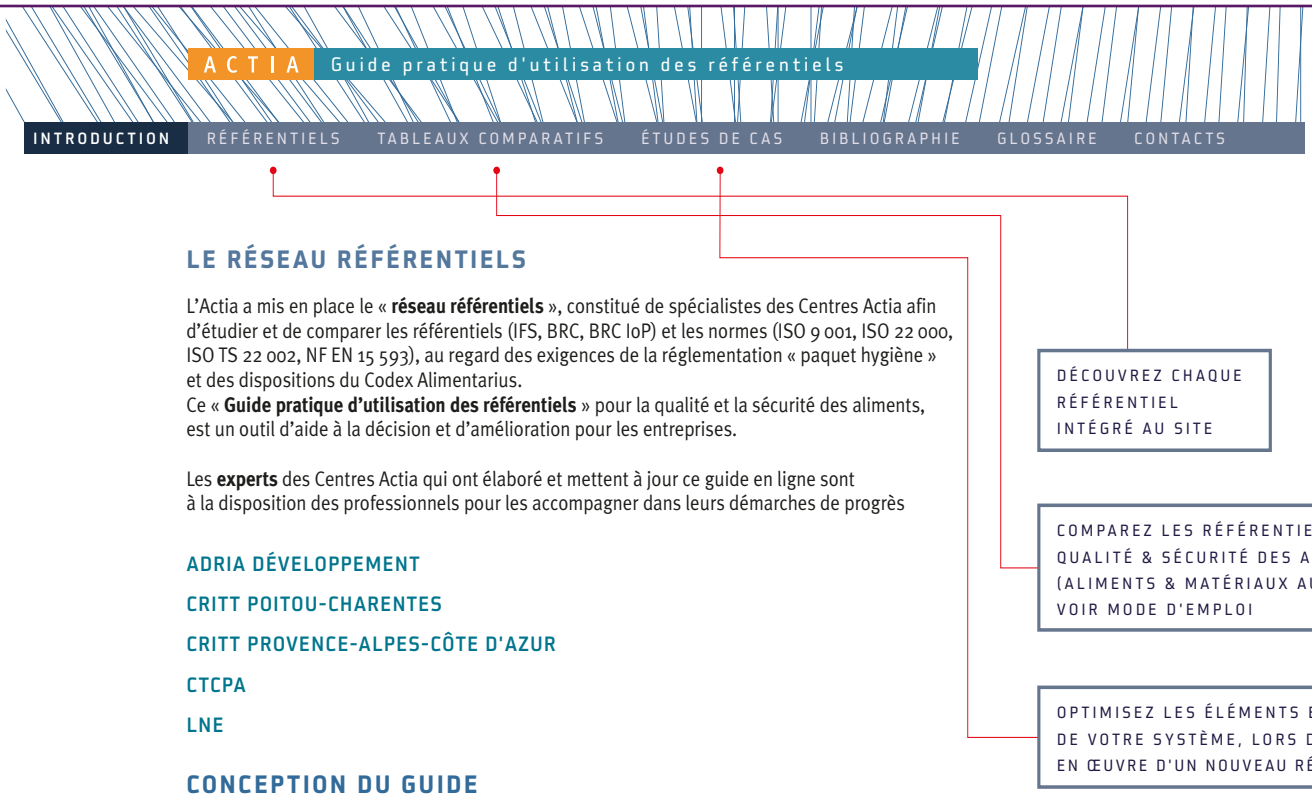
Programme prérequis pour la sécurité des denrées alimentaires - partie 4 : fabrication des emballages alimentaires.

NF EN 15 593

Norme européenne sur le système de management de l'hygiène dans la fabrication des emballages destinés aux denrées alimentaires.

CONTENU DU GUIDE ET MODE D'EMPLOI

Ce guide pratique original propose une présentation synthétique des référentiels et des normes, sous forme de fiches spécifiques, l'accès à des tableaux comparatifs et des études de cas.



EXEMPLES D'UTILISATION

- Choix et positionnement initial par rapport à un standard de certification.
- Évolution vers un autre référentiel.
- Préparation d'un audit ou d'une inspection.
- Choix des exigences pour l'audit de ses fournisseurs.
- Vision globale des exigences sur une thématique.

...

EXEMPLE 1 : CHOISIR UN STANDARD POUR L'AUDIT DE MES FOURNISSEURS (EXEMPLE : EMBALLAGE)

« La qualité des emballages de mes produits finis est importante; cette année je souhaite améliorer le suivi de mes fournisseurs, mieux connaître les certifications associées à leur secteur, voire réaliser des audits sur leurs sites.

Sur le site ACTIA référentiel, j'ai pu obtenir plus de renseignements sur le BRC IOP: je me rends compte que mes fournisseurs certifiés ont, de fait, déjà mis en place des exigences liées à la sécurité produit et au système qualité de manière générale.

BRC IoP

BRC Global Standards for Packaging
BRC IoP version 4 - février 2011 - version française

A] TYPE DE RÉFÉRENTIEL

Le BRC IoP est un référentiel privé, détenu par le British Retail Consortium. Très proche du référentiel BRC « Food » dans sa conception, il est conçu comme un référentiel d'audit pour l'évaluation des fournisseurs de matériaux et d'emballages de produits alimentaires. Les entreprises peuvent être certifiées par des organismes certificateurs accrédités selon le référentiel NF EN ISO 45 011 (certification de produit) par le Cofrac en France.

B] HISTORIQUE

C] CHAMPS D'APPLICATION

D] PRÉSENTATION GÉNÉRALE

E] POINTS ESSENTIELS

Les points essentiels du BRC IoP sont contenus dans la section 3 « Exigences »
et se déclinent de la façon suivante :

- engagement de la direction et amélioration continue (clause fondamentale 1.2) ;
- système de gestion des risques et des dangers (clause fondamentale 2.2) ;
- sécurité du produit et système de gestion de la qualité (clauses fondamentales 3.3, 3.7 et 3.9) ;
- exigences relatives au site de fabrication (clause fondamentale 4.9) ;
- maîtrise des produits et des procédés (clause fondamentale 5.3) ;
- personnel (clause fondamentale 6.1).

F] MODALITÉ D'ÉVALUATION

G] MODALITÉ DE CERTIFICATION

Pour auditer mes fournisseurs de denrées alimentaires, c'est simple, j'ai déjà des grilles d'audits que j'utilise en interne. En revanche, pour mes fournisseurs d'emballage, je connais un peu moins les points sur lesquels il faut être attentif. Grâce au tableau comparatif, ***je peux m'appuyer sur les différents référentiels pour construire ma propre grille d'audit.***
Ainsi, je gagne du temps, je suis plus pertinent et crédible dans ma relation client/fournisseur, je maîtrise mieux la sécurité sanitaire de mes produits. »

- MANAGEMENT DE LA QUALITÉ
- BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE (PRP)
- ANALYSE DES DANGERS (HACCP)
  - ☐ 22 Analyse des dangers et démarche HACCP
  - ☐ 23 Gestion du risque microbiologique
  - ■ 24 Gestion du risque physique (corps étrangers)
  - ☐ 25 Gestion du risque chimique
  - ☐ 26 Gestion du risque allergène
- MAÎTRISE DE LA PRODUCTION
- TRAÇABILITÉ / NON-CONFORMITÉ
- AMÉLIORATION CONTINUE

ISO 22 000 : 2005	NF EN 15 593	BRC IOP 4
24 - Gestion du risque physique (corps étrangers)		
L'organisme doit planifier et développer les procédés nécessaires à la réalisation de produits sûrs. Il doit mettre en œuvre, maintenir et assurer l'efficacité des PRP, PRPo et / ou plan HACCP. [ISO 22 000, 7.1 Planification de produits sûrs] Les PRP doivent notamment aider à maîtriser la contamination physique des produits. [ISO 22 000, 7.2 Programmes préréquis PRP]	**Dans les zones de production et de stockage** Seules les matières essentielles, verre et matières fragiles non produites, doivent être permises. Des mesures de maîtrise et des procédures doivent être mises en place. Une procédure de nettoyage doit être prévue pour traiter la survenue de la contamination. Les sources de lumière artificielles doivent être protégées par un hublot incassable ou tout autre moyen efficace. Les surfaces destinées à entrer en contact avec le produit doivent être exemptes d'éclats et de toute autre source de contamination. Il convient qu'elles se prêtent à un nettoyage facile et efficace. Il est interdit d'utiliser des éléments de fixation détachables (exemple : punaises ou agrafes).	L'entreprise identifie, contrôle et maîtrise les risques potentiels de contamination physique. **Verre, plastique cassant et éléments d'équipements** Tous les éléments non indispensables sont retirés. Selon l'analyse des risques, les néons sont protégés (éclairage, destructeurs d'insectes volants). Toutes les sources de verre ou de plastique dur cassant sont listées. Un enregistrement et une surveillance sont mis en place dans les ateliers. Un responsable du nettoyage est désigné. Les produits contaminés sont écartés. Les bris sont enregistrés dans un rapport d'incident. [BRC IoP, 5.8 Maîtrise de la contamination par corps étrangers]

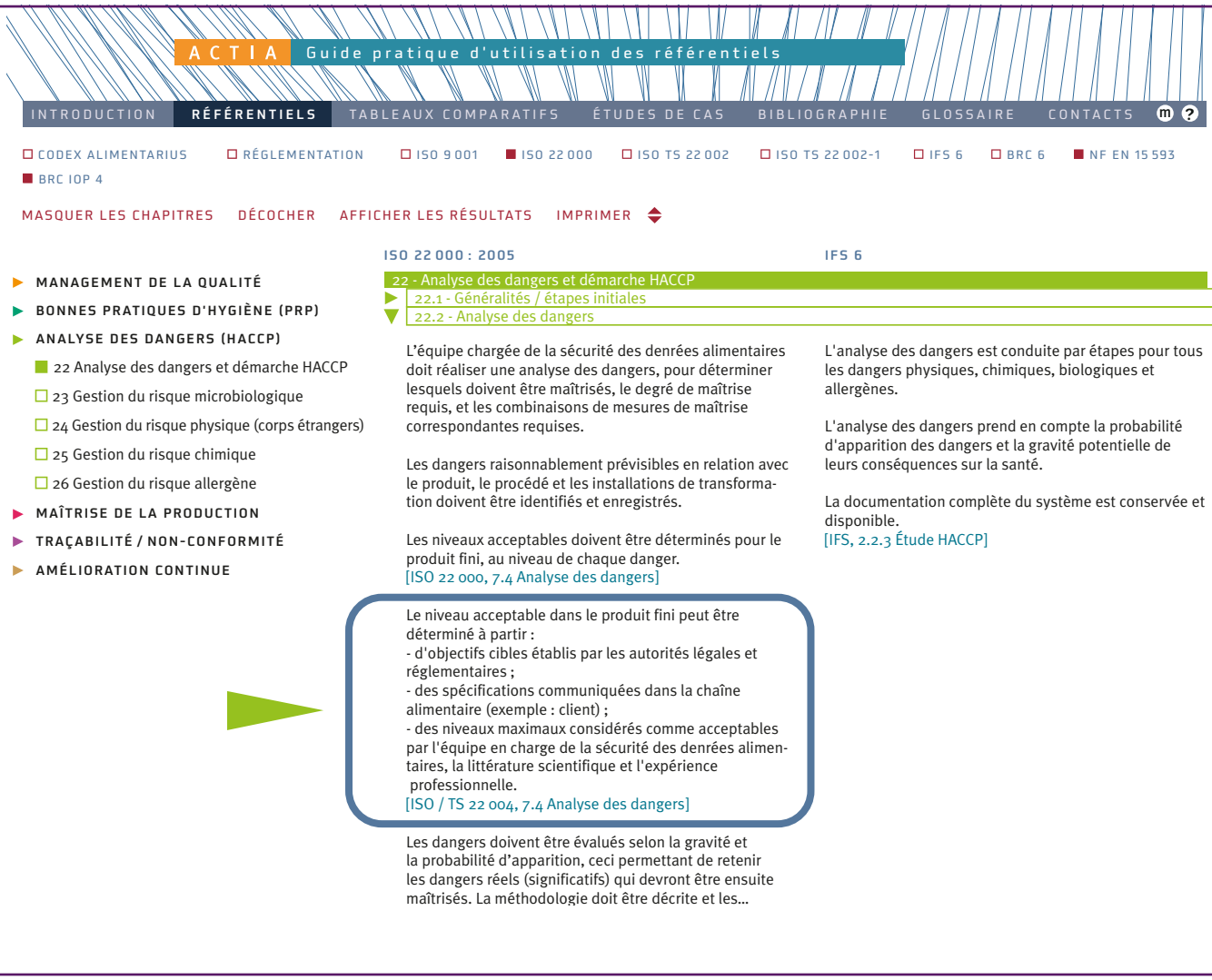
EXEMPLE 2 : AMÉLIORER SON SYSTÈME HACCP EN COMPARANT LES EXIGENCES DE DIFFÉRENTS RÉFÉRENTIELS

« Mon entreprise est certifiée IFS, mais des clients internationaux évoquent leur engagement pour l'ISO 22 000 et nous recommandent la certification selon cette norme. Ils mentionnent notamment des singularités dans l'approche HACCP qui, si elles sont bien appliquées, renforcent la structuration, l'animation et la diffusion de notre démarche d'analyse des dangers.

Mais quelles sont ces exigences si profitables ?

En me rendant sur le site de l'ACTIA pour la comparaison des référentiels et en sélectionnant les points en lien avec l'analyse des dangers, je comprends ceci:

- *je dois baser mon système de management de la sécurité des aliments sur **une démarche préventive forte**: bien identifier mes prérequis et bien les animer. L'IFS ne m'orientait peut-être pas suffisamment vers ce principe;*
- ***je dois renforcer le rôle de l'équipe HACCP,** qui était, jusqu'alors, plutôt là pour valider les éléments du service qualité. Il faut que je les fasse plus participer, par exemple, à la vérification du système ! »*



*« **La liste des dangers et les niveaux acceptables à atteindre** pour chacun d'entre eux ne sont pas très bien définis dans notre étude actuelle: je liste plutôt des familles de dangers que des dangers et je n'ai pas fait d'étude suffisante pour déterminer tous les niveaux acceptables dans mes différentes gammes de produits. Je dois retravailler ces points en particulier avec mon équipe. »*

- MANAGEMENT DE LA QUALITÉ
- BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE (PRP)
- ANALYSE DES DANGERS (HACCP)
  - ■ 22 Analyse des dangers et démarche HACCP
  - ☐ 23 Gestion du risque microbiologique
  - ☐ 24 Gestion du risque physique (corps étrangers)
  - ☐ 25 Gestion du risque chimique
  - ☐ 26 Gestion du risque allergène
- MAÎTRISE DE LA PRODUCTION
- TRAÇABILITÉ / NON-CONFORMITÉ
- AMÉLIORATION CONTINUE

ISO 22 000 : 2005	IFS 6
22 - Analyse des dangers et démarche HACCP	
22.1 - Généralités / étapes initiales	
22.2 - Analyse des dangers	
22.3 - Identification et maîtrise des CCP et PRPo	
22.4 - Validation, vérification et révision	
Les activités de vérification doivent inclure la mise en œuvre des PRP, des PRPo, du plan HACCP et des éléments d'entrée de l'analyse des dangers. Les résultats de cette vérification doivent être enregistrés et communiqués à l'équipe chargée de la sécurité alimentaire. [ISO 22 000, 7.8 Planification de la vérification La validation est une évaluation préalable permettant de démontrer que les mesures de maîtrise individuelles ou combinées sont capables d'atteindre le niveau de maîtrise prévu. La vérification est une évaluation réalisée pendant, et après l'opération ; elle sert à démontrer que le niveau de maîtrise prévu a réellement été atteint. [ISO / TS 22 004, 7.8 Planification de la vérification L'équipe chargée de la sécurité alimentaire doit programmer et mettre en œuvre des processus, permettant la validation des mesures de contrôle et / ou des combinaisons des mesures de maîtrise, ainsi que la vérification et l'amélioration du système de management de la sécurité alimentaire. [ISO 22 000, 8 Validation, vérification et amélioration du système de managament de la sécurité des denrées alimentaires	Le système HACCP est revu et les modifications nécessaires doivent être réalisées chaque fois que le produit, le procédé ou l'une des étapes subissent une modification. [IFS, 2.2.1 Le système HACCP Pour chaque CCP identifié, les seuils critiques sont validés. Une vérification de l'efficacité du système HACCP est planifiée et enregistrée. [IFS, 2.2.3 Étude HACCP

« Mes mesures de maîtrise fonctionnent… globalement. Cependant, pour certaines d'entre elles, je n'ai jamais organisé de ***validation formalisée****…*

Mes combinaisons de mesures de maîtrise sont-elles efficaces ?

Oui, mais je peux renforcer « la vérification de l'efficacité » de mon système de management de la sécurité des denrées alimentaires et mieux conclure sur sa capacité à maîtriser les différents dangers. Ainsi serai-je plus performant dans la vérification de mon système actuel. »

LA PAROLE AUX UTILISATEURS…

SVA Jean Rozé (Produits carnés)
« Une interprétation simple des référentiels: un atout pour faire comprendre que la certification est bien l'affaire de tous. »

Lysipack (Emballages alimentaires)
« Support de formation HACCP. »
« Meilleure communication avec les parties prenantes. »

Paul Paulet (Conserves de poisson)
« Utilisation du glossaire. »
« Outil pratique, rapide et efficace pour recenser les exigences des référentiels qui nous concernent. »

Camus (Spiritueux)
« Outil d'aide à l'interprétation pour les auditeurs internes. »
« Rechercher des pistes d'amélioration pour notre SMSDA dans les différents référentiels. »

Ardagh (Emballage boîtes métalliques)
Votre utilisation principale ?
« La matrice pour créer un outil de diagnostic BRC IoP. »

Cook up (Traiteur surgelés)
« Une extraction des exigences de nos référentiels sur une thématique afin d'apporter un support à nos réunions de travail ciblées. »

L'Angelys (Glaces et sorbets)
« Dématérialisation des référentiels: pratique et consultable à tout moment. »

ACTIA

LE RÉSEAU FRANÇAIS DES INSTITUTS TECHNIQUES DE L'AGRO-ALIMENTAIRE

Structure nationale de coordination, l'ACTIA fédère les activités de ses Centres, soit 15 Instituts techniques agro-industriels (ITAI) et 16 Centres partenaires.
L'ACTIA dynamise et catalyse ce réseau unique de recherche technologique, de développement, et de transfert en faisant jouer en synergie les savoir-faire et les complémentarités de chacun pour la compétitivité des entreprises agro-alimentaires françaises. L'ACTIA est reconnu pour ses missions par le ministère de l'Agriculture, de l'Agro-alimentaire et de la Forêt.

16 rue Claude-Bernard . 75 231 Paris Cedex 05 . France
Téléphone : +33 (0)1 44 08 86 20 . fax : +33 (0)1 44 08 86 21

WWW.ACTIA-ASSO.EU

---

afnor GROUPE

Le groupe AFNOR propose aux entreprises et aux collectivités des solutions fondées sur les normes volontaires.
Normalisation volontaire, veille & information, formation, audit, évaluation et certification composent le bouquet de compétences au service de chaque acteur socio-économique soucieux d'améliorer sa compétitivité ou de faire reconnaître ses pratiques et son savoir-faire.

11 rue Francis-de-Pressencé . 93 571 La Plaine-Saint-Denis Cedex . France
Téléphone : +33 (0)1 41 62 80 00 . fax : +33 (0)1 49 17 92 80

WWW.AFNOR.ORG/AGROALIMENTAIRE