



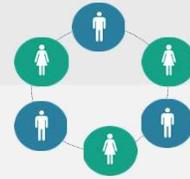
La certification FSSC22000 enjeux et impacts

Cholet - 24/11/2022

Olivier DAGOREAU
olivier.dagoreau@exaris.fr



- Comprendre schéma de certification FSSC22000
- Mettre en perspective FSSC22000 et ISO9001 et IFS
- Evaluer l'impact de ces modifications sur le SMSA de l'entreprise



En route!

Mod.1
Qu'est-ce que la certification FSSC22000 ?



Introduction

Mod.2
FSSC22000 et ISO9001



Conclusion



Mod.3
De l'IFS vers FSSC22000

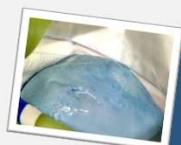
	14.00 – 14.15	Accueil des participants / tour de table Rappels des objectifs de la formation
Module 1	14.15 – 15.00	Qu'est-ce que la certification FSSC22000 ? Mise en perspective dans le contexte réglementaire et économique actuel
Module 2	15.00 – 15.45	FSSC22000 et ISO9001 : quelle différence / complémentarité ? Maîtrise de la sécurité des aliments vs organisation de l'entreprise au service de ses clients <i>Exercice : s'agit-il d'un enjeu FSSC22000 ?</i>
	15.45 – 16.00	Pause
	16.00 – 16.15	<i>Exercice : s'agit-il d'un enjeu FSSC22000 ?</i>
Module 3	16.15 – 16.45	Evoluer de la certification IFS vers la certification FSSC22000 pour un site certifié ISO9001 Quelles nouvelles exigences ? Quelles implications ?
	16.45 – 17.15	<i>Atelier : cette feuille de route est-elle réaliste ? sous quelles conditions ?</i>
	17.15 – 17.30	Quiz
	17.30 – 18.00	Conclusion de la formation Evaluation à chaud

Mod.1
Qu'est-ce que la
certification FSSC22000 ?



Introduction

Notion de sécurité des aliments



Règ. CE 178-2002
Art. 14 – 2.

« Une denrée est dite **dangereuse** si elle est considérée comme :

- Préjudiciable à la santé**
- Impropre à la consommation humaine (...)**



ISO 22000:2018
FOOD SAFETY

Ch. 3.21

« Assurance que les denrées alimentaires n'auront **pas d'effet néfaste sur la santé** du consommateur quand elles sont préparées et/ou consommées conformément à **l'utilisation à laquelle elles sont destinées**»



Danger - Définition

ISO 22000:2018 - § 3.22



Agent **biologique**, **chimique** ou **physique** présent dans une denrée alimentaire pouvant entraîner un effet néfaste sur la santé.



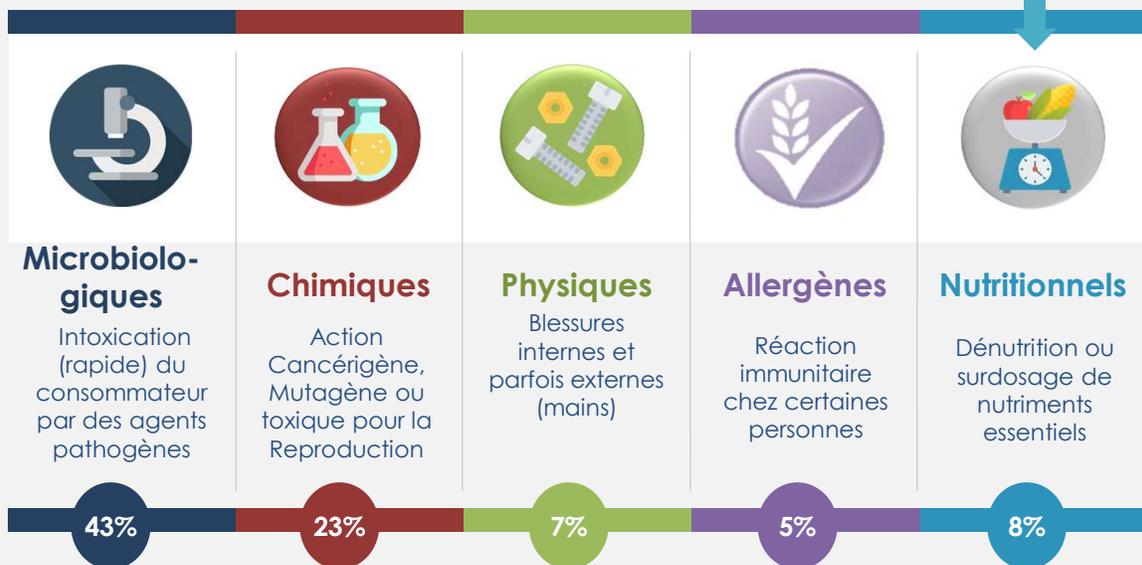
Note 2 : Les **allergènes** et les substances **radiologiques** font partie des dangers liés à la sécurité des denrées alimentaires



4+1 catégories de dangers

« MCPA (N) »

Spécifique à certaines activités



*Notifications UE - Données bilan RASFF 2020

La sécurité sanitaire dans l'actualité médiatique...

	1959	1971-1974	1985	1993
Contexte & problématiques	Besoin de la NASA de sécuriser l'alimentation des astronautes 	Augmentation des échanges internationaux 		Premières TIAC majeures (<i>E. coli</i> , <i>Salmonella</i> , <i>Listeria</i> ...) 
Secteur agroalimentaire		HACCP dans l'industrie de l'appertisation		« échec » de l'ISO9001/9002 en IAA
Sphère publique		Première version publique de HACCP en 1974	Utilisation recommandée de l'HACCP 1985 (US)	

La sécurité sanitaire dans l'actualité médiatique...

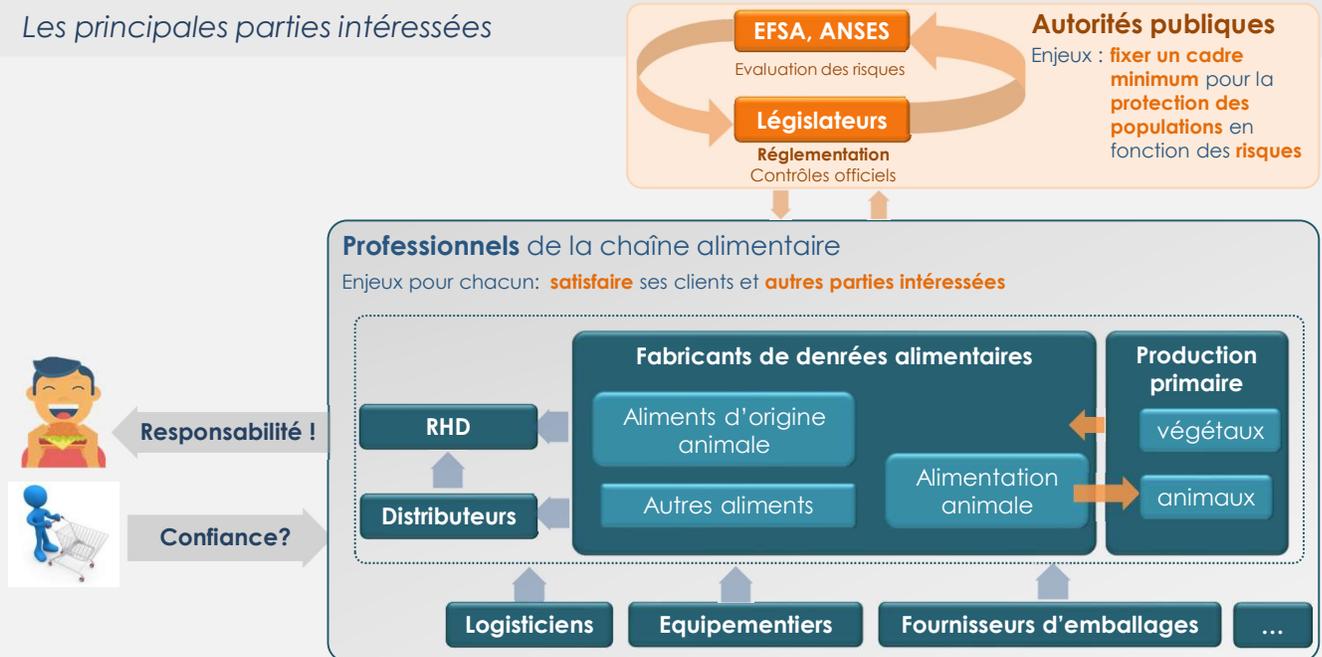
	1995-1998	1999	2002 - 2005
Contexte & problématiques	Crise ESB crise de la vache folle 	Crise de la Dioxine : focus sur les dangers chimiques Après la vache folle, l'affaire du poulet à la dioxine prouve que la responsabilité de la sécurité sanitaire est collective. Pour une conférence sur la sécurité alimentaire. <small>LUC GUWU 25 JUIN 1999 A 23:06</small>	Renforcement de la responsabilité & traçabilité - les marques de plus en plus exposées Vingt-six cas d'intoxication au steak haché <small>Le Parisien 03 Nov. 2005, 00h00</small> L'INSTITUT NATIONAL de veille sanitaire recensait hier huit cas supplémentaires d'intoxication aux steaks hachés Chantegri vendus dans les magasins Leclerc du Sud-Ouest. Le nombre de personnes infectées par la bactérie <i>escherichia coli</i>
Secteur agroalimentaire	Premiers référentiels privés (BRC...)	GMP Standard au Benelux (Feed)	IFS V4 lancé en France & Allemagne
Sphère publique	1998 : Agence de sécurité des aliments dans chaque État membre UE		Food law EFSA

La sécurité sanitaire dans l'actualité médiatique...

	2006 - 2011	2013	2017 - 2022
Contexte & problématiques	<p>Mélatamine en Chine (2008)</p> 	<p>« Horsegate » en Europe</p> <p>Le scandale du "Horsegate" 24 02 2013</p> <p>Des légumes déguisés à la "sauce de cheval", mais en réalité en chèvres? Le scandale occupe l'Europe et la Suisse, et met en évidence le manque de contrôle de la filière viande, à mesure que la chaîne de production se complexifie. Notre dossier.</p> 	<p>Contamination de poudre de lait infantile par des Salmonelles</p> <p>GRUPE LACTALIS</p> <p>Oxyde d'éthylène : sésame</p> <p>Fipronil : œufs</p> 
Secteur agroalimentaire	<p>Publication de la norme ISO22000:2005</p> <p>Publication de l'ISO/TS22002-1:2009</p> <p>Certification FSSC22000 reconnue équivalente aux autres certifications GFSI</p>	<p>Mise à jour IFS v6 & BRC v7: exigences sur l'authenticité des matières</p>	<p>FSSC22000v5.1</p> <p>BRCGSv9 (IFSv8)</p>
Sphère publique		RASFF « Fraudes »	Loi EGALIM

Qui participe à la sécurité des aliments ?

Les principales parties intéressées



Exemple: l'HACCP est une obligation réglementaire générale...

Art. 5 du règlement CE 852/2004

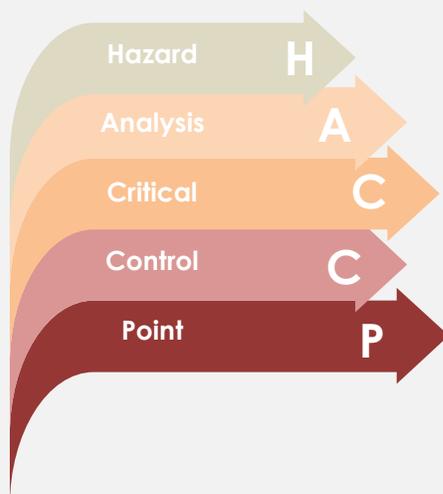


Les exploitants du secteur alimentaire mettent en place, appliquent et maintiennent **une ou plusieurs procédures** permanentes fondées sur les **principes HACCP** (...)



L'HACCP vue par le Codex Alimentarius

Une méthode préconisée dans le CAC-RCP 1-1969 v2020



1. **Identifier tous les dangers** liés à la sécurité des aliments pouvant survenir aux différents stades de l'élaboration
2. **Analyser chaque danger** : est-il grave ? est-il probable ou fréquent? => notion de **risque**
3. **Mettre en place les mesures de maîtrise** nécessaires aux étapes-clefs et assurer la surveillance de leur fonctionnement
4. **Mettre en place des instructions et enregistrements** pour prouver la maîtrise des processus

... la norme ISO22000 précise « comment faire »

Exigences certifiables à la clef



7+1 notions-clefs

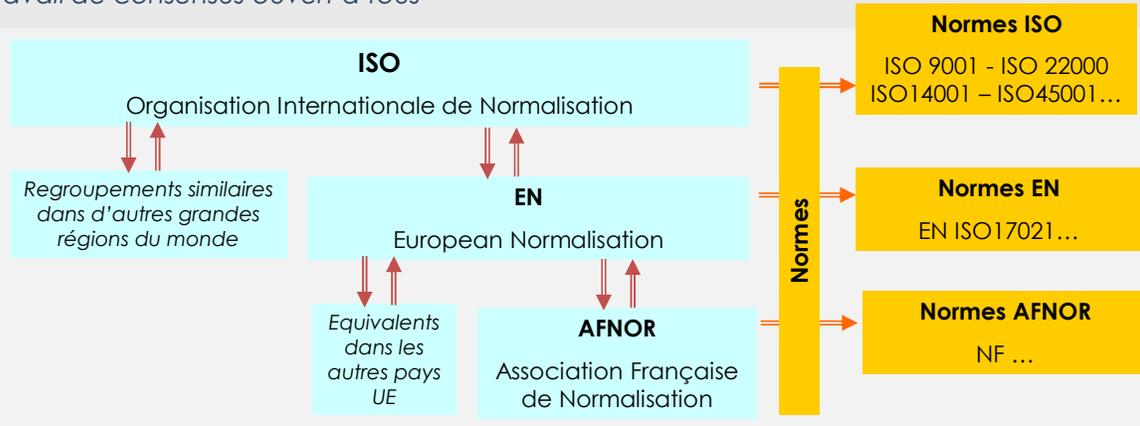
1. **Dangers** ⇒ niveaux acceptables ?
2. **PRP** (Programmes Prérequis)
3. **Risque** (probabilité x gravité)
4. **Mesures de maîtrise** ⇒ CCP / PRPo
5. **Validation** ⇒ limites critiques / Critères d'action
6. **Surveillance** ⇒ **corrections** (⇒ actions correctives)
7. **Vérification** (⇒ corrections) ⇒ **actions correctives**



Interaction & communication

Les normes publiques

Un travail de consensus ouvert à tous



1. La rédaction d'une norme naît d'un **besoin**
2. **Toutes les parties intéressées** peuvent participer aux commissions d'élaboration dans leurs pays
3. Les normes AFNOR peuvent devenir EN puis ISO...

Les référentiels ou standards privés

Rédaction « unilatérale » pour répondre aux besoin d'un groupe d'intérêts

Un référentiel privé naît du **besoin d'une partie** (ou d'une entité représentant les intérêts de cette partie)



IFS Food 7

Quelles sont les nouveautés de l'IFS Food V7 ?

- Accent mis sur l'évaluation sur site, moins sur la doc
- Nouvelle formulation : l'audit devient une évaluation,

Référentiel de certification pour les fournisseurs de la grande distribution française et européenne (Carrefour, Cora, Auchan...)

Son équivalent britannique

Global Standard Food Safety (Issue 9)



Assists manufacturers in the production of safe, authentic and legal food.

1. **Seuls les propriétaires** du référentiel maîtrisent son contenu et les règles d'audit associées
2. Un référentiel peut être **certifiable** ou non
3. Il s'impose aux **fournisseurs** de la partie propriétaire

Certification

Une démarche (plus ou moins) volontaire

- La **certification** selon une norme ou un référentiel est délivrée par un **organisme de certification** (OC) après réalisation d'un **audit** le plus souvent réalisé annuellement
- Pour être reconnue légitime l'OC doit lui-même être **accrédité** par un organisme d'état, un seul par pays, en France : le COFRAC (Comité Français d'Accréditation)
- Il existe de nombreux OC en France et dans le monde: ce **marché est privé**
- L'obtention d'une certification permet à l'entreprise de **valoriser sa bonne maîtrise** des exigences contenues dans la norme ou le référentiel concerné
- Un **client peut exiger**, commercialement, que son fournisseur soit certifié selon une norme ou un référentiel couvrant ses intérêts, notamment la **maîtrise sanitaire**

Le (la) GFSI - Global Food Safety Initiative

<https://mygfsi.com/>

The Coalition of Action on Food Safety

The Coalition is made up of 42 committed members of The Consumer Goods Forum. They are listed below.



- « Le GFSI vise à **améliorer** la **sécurité des aliments** et l'efficacité des entreprises.
- Le travail du GFSI en matière de benchmarking et d'harmonisation favorise **l'acceptation mutuelle des programmes de certification** reconnus par le GFSI dans l'ensemble de l'industrie et permet une approche simplifiée **"une fois certifié, reconnu partout"**.
- Cela réduit les inefficacités dues à la duplication des audits et **contribue à réduire les barrières commerciales**.
- Le processus de benchmarking du GFSI est désormais le plus largement reconnu dans l'industrie alimentaire mondiale. »

ISO22000 vs BRC, IFS, SQF...

NF EN ISO 22000
Juin 2018

Systèmes de management de la sécurité des denrées alimentaires

Exigences pour tout organisme appartenant à la chaîne alimentaire

Certification ISO22000 seule jugée insuffisante par le GFSI car ne précise pas les PRP (Programmes pré-requis)



Standards privés reconnus équivalents par le GFSI (Global Food Safety Initiative)

BRCGS

Global Standard
FOOD SAFETY
Version 9

IFS
Food

IFS Food (Alimentaire)

SQF
INSTITUTE
One world. One standard.

(...)

Naissance de la fondation FSSC22000

<http://www.fssc22000.com>

FSSC 22000

Delivering trust and impact on global food safety with FSSC 22000

FSSC 22000 contains a complete certification scheme for Food Safety Management Systems that is aligned with the ISO Management System approach and the ISO Harmonized Structure.

Fondation à **but non lucratif** créée pour gérer un **schéma de certification indépendant** fondé sur des **normes internationales 'publiques'**

Principe:

- La certification s'appuie sur les **normes ISO** par défaut, si existantes...
- ... sinon d'autres normes 'publiques'
- Et limite ses « **exigences additionnelles** » aux seules nécessités de la **reconnaissance par le GFSI**

Créée en 2009 à l'**initiative des industriels** de l'agroalimentaire à l'échelle internationale (Coca-Cola, Unilever, Danone, Nestle, ...)

Schéma de certification FSSC22000v5.1

<http://www.fssc22000.com>

Certification FSSC 22000v5.1 = ISO22000:2018 + ISOTS22002 sectorielle (ou autre) + exigences additionnelles

ISO 22000
Norme méthodologique fondée sur l'intégration de Pré-Requis (non détaillés dans la norme) et l'analyse des dangers spécifique



- ISO/TS 22002-3 : 2011
Prp Amont Agricole
- ISO/TS 22002-1 : 2009
Prp Industries Alimentaires
- ISO/TS 22002-6:2016
Prp Feed
- ISO/TS 22002-2 : 2013
Prp RHD (Catering)
- BSI PAS 221:2013
Prp Distribution (Retail)
- ISO TS 22002-5 : 2019
Prp Logistique
- ISO/TS 22002 - 4: 2013
Prp fournisseurs d'emballages

Segments de la chaîne alimentaire couverts par la certification ISO 22000

A	Productions animales
B	Productions végétales
C	Fabrication de denrées alimentaires
D	Fabrication d'aliments pour animaux
E	Restauration
F	Distribution
G	Prestations de services de transport et de stockage
H	Services
I	Production d'emballages destinés aux denrées alimentaires et de matériaux d'emballage
J	Fabrication d'équipements
K	Production de produits (bio)chimiques

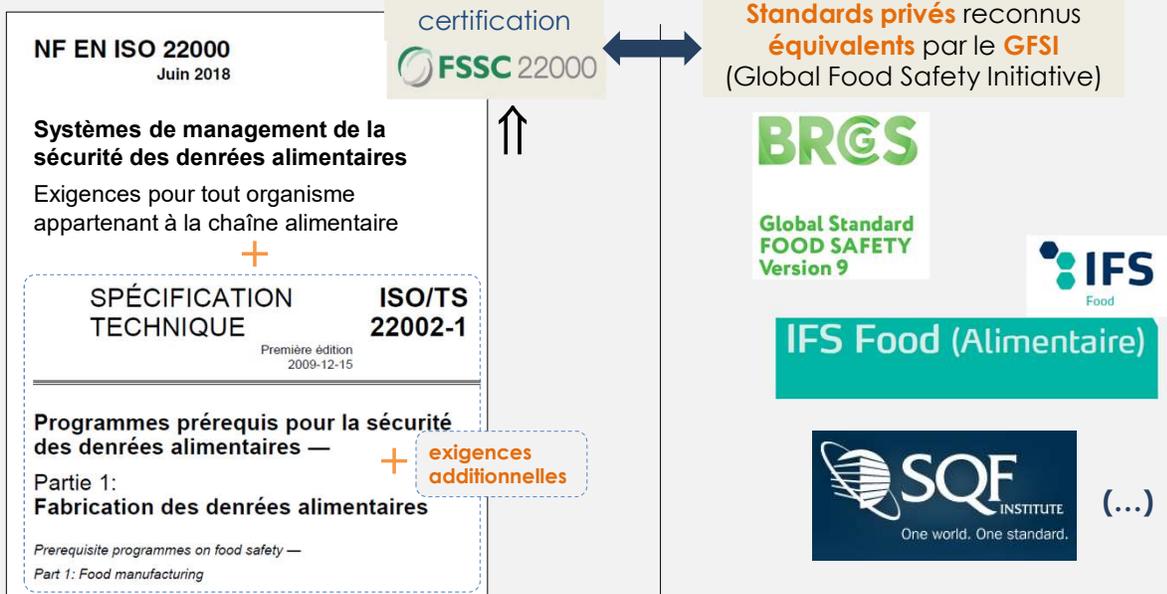
Fig.1 – Principe de la démarche FSSC22000



FORMATION, VEILLE REGLEMENTAIRE, ACCOMPAGNEMENT, AUDIT INTERNE en Agroalimentaire

www.exaris.fr

FSSC22000 vs BRC, IFS, SQF...



FORMATION, VEILLE REGLEMENTAIRE, ACCOMPAGNEMENT, AUDIT INTERNE en Agroalimentaire

www.exaris.fr



- Any question?

Mod.1
Qu'est-ce que la certification FSC22000 ?

Mod.2
FSC22000 et ISO9001



Introduction

4 grands « domaines de risques »

Pour une entreprise agroalimentaire

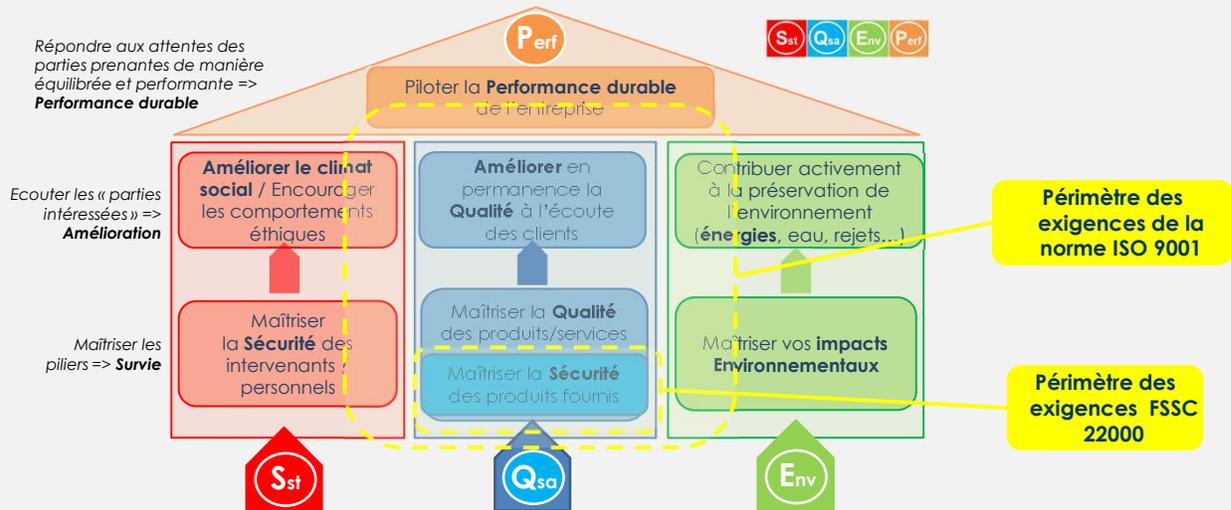


Fig.2 - Principe SQEP pour un management intégré – Copyright © Exaris

Principe d'un « système de management »

Fondé sur la maîtrise des risques



Normes vs Système de management

Les **règlementations** (Paquet Hygiène...),
les **normes** (ISO9001, ISO14001, ISO22000...)

ou les **référentiels** privés (BRC, IFS...)

fixent **des exigences** que l'entreprise doit **respecter**



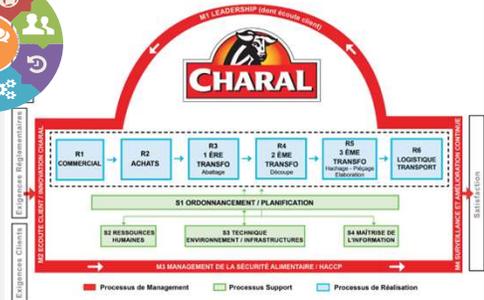
...

L'entreprise met en place un **système de management répondant** :

1. à ses **besoins** métiers et organisationnels
2. aux exigences des normes

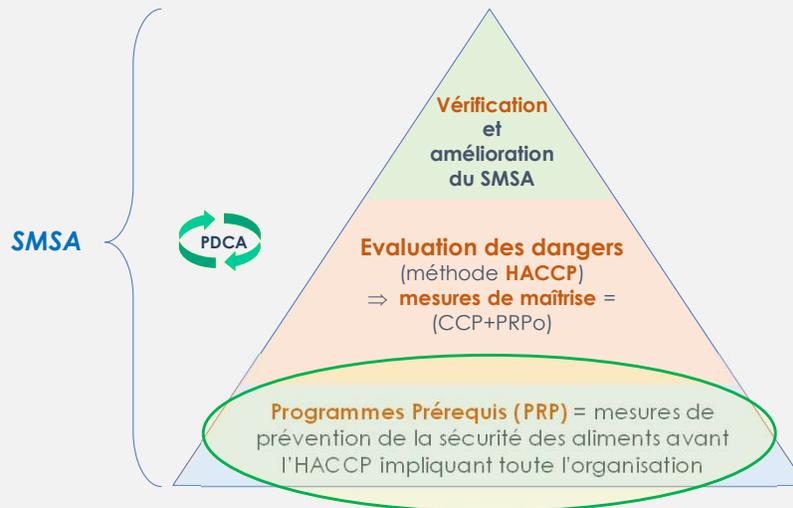


Cartographie des Processus - Site de Cholet



Focus SDA (Sécurité des Aliments)

Les Programmes Prérequis avant l'HACCP



Qu'est-ce-qu'un PRP (Programme PréRequis)...



- “**Programmes**” signifie un ensemble de **règles, activités, processus** / procédures...
- “**PRE**” signifie **avant** de se concentrer sur les spécificités des procédés / produits via l'HACCP
- “**Requis**” signifie **non négociable** comme base solide pour la fabrication alimentaire

⇒ Les PRP s'améliorent au fil des années, à mesure des évolutions en matière de process de fabrication, «à la pointe de la technologie»

... avant l'HACCP

Thèmes pris en compte dans l'élaboration des PRP

Tous les « **standards GFSI** » contiennent des **exigences « équivalentes »** sur ces thématiques



 Hygiène personnelle	 Equipements	 Fournisseurs d'intrant	 Stockage
 Maintenance	 Lutte contre les nuisibles	 Gestion des déchets	 Lutte contamination croisée
 Retrait rappels	 Nettoyage & Désinfection	 Allergènes	 Bâtiments
 Utilités	 Métrologie	 Food defense	 Informations consommateur

... avant l'HACCP

Thèmes pris en compte dans l'élaboration des PRP

Exemple:

Inutile de faire une analyse des risques (HACCP) de contamination microbiologique aéroportée de l'abattoir vers l'atelier hachés si l'abattoir est au milieu de l'usine!

PRP: respect des bonnes pratiques de **conception d'une usine agroalimentaire**, dont « **marche en avant** » et zoning

Hygiène personnelle	Equipements	Fournisseurs d'intrant	Stockage
Maintenance	Lutte contre les nuisibles	Gestion des déchets	Lutte contamination croisée
Retrait rappels	Nettoyage & Désinfection	Allergènes	Bâtiments
Utilités	Métrie	Food defense	Informations consommateur

Mesure de maîtrise - Définition

ISO 22000:2018 - § 3.8



Action ou **activité** qui est essentielle pour **prévenir l'apparition d'un danger** lié à la **sécurité des denrées**

alimentaires significatif, ou pour le **ramener à un niveau acceptable**

le PRP n'est pas une mesure de maîtrise





Étape du processus* à laquelle une ou des **mesures de maîtrise** sont appliquées **pour prévenir l'apparition d'un danger significatif** lié à la sécurité des denrées alimentaires ou pour le **ramener à un niveau acceptable**, avec une ou des *limites critiques* définies et une mesure permettant l'application de corrections

Traduction française du terme **process step*

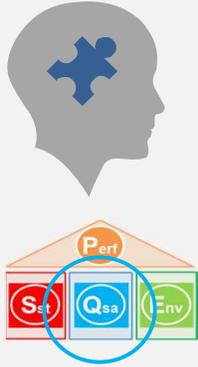


Exemple

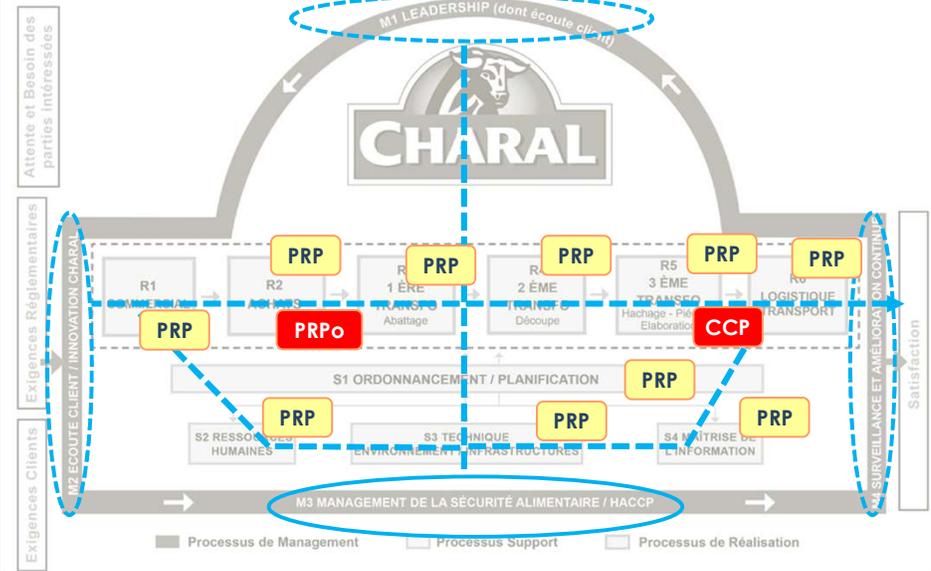


- **Process**: hachés
- **Danger**: corps étrangers métalliques
- **PRP**: BPH (politique agrafes/stylos/verre...) + BPM (règles d'intervention maintenance) + conception hygiénique...
- **Conclusion HACCP**: les PRP ne suffisent pas à réduire le risque à un niveau acceptable
- **Mesure de maîtrise spécifique**: étape de détection métallique systématique = CCP

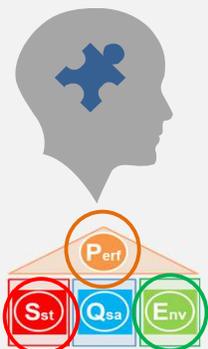
Focus QSA



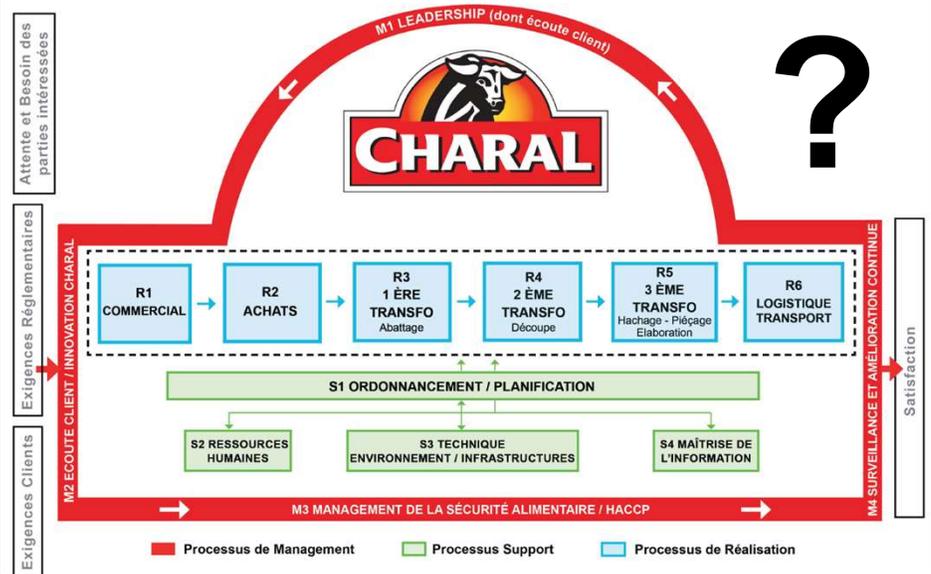
Cartographie des Processus - Site de Cholet



Focus SST? ENV ? PERF?

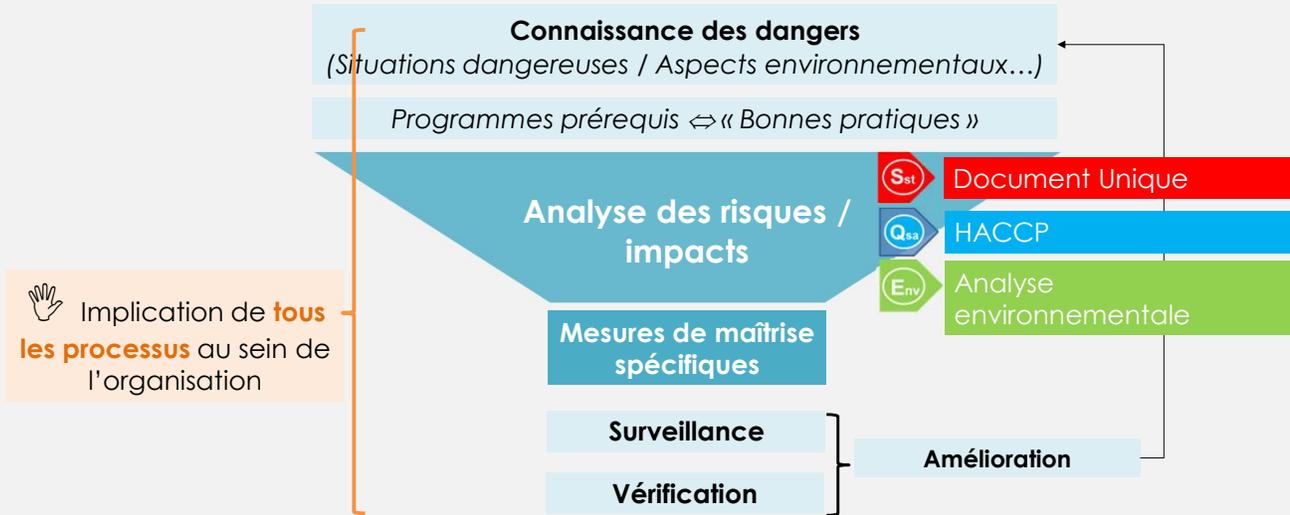


Cartographie des Processus - Site de Cholet



Management des risques

Principe



SQEP et démarches de certification

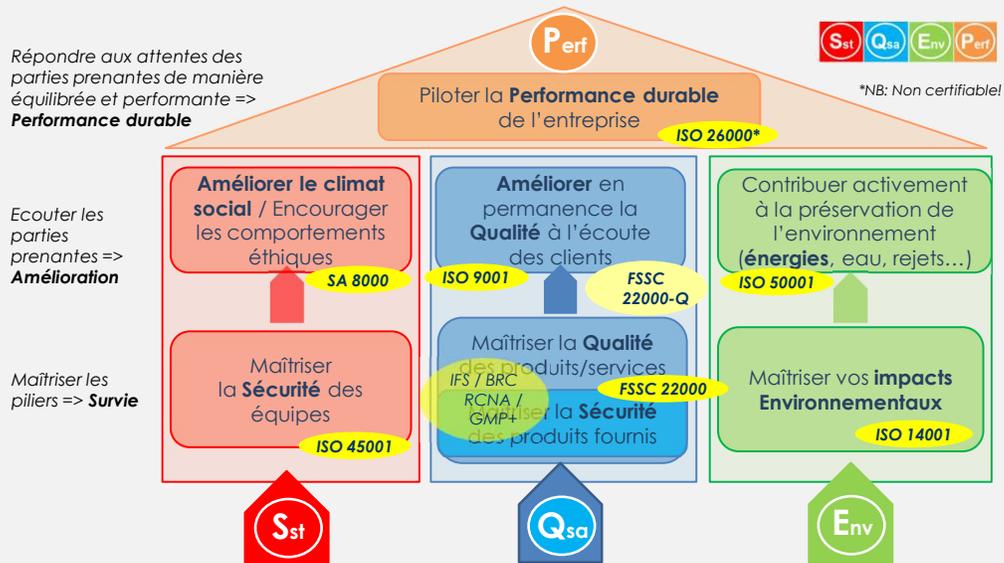


Fig.2 - Principe SQEP pour un management intégré – Copyright© Exaris

SQEP et démarches de certification

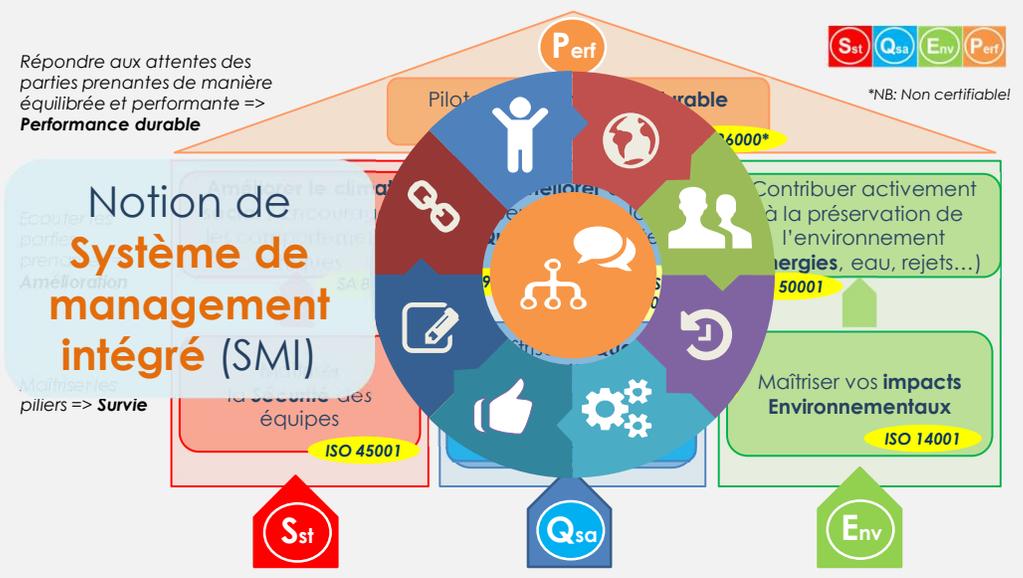
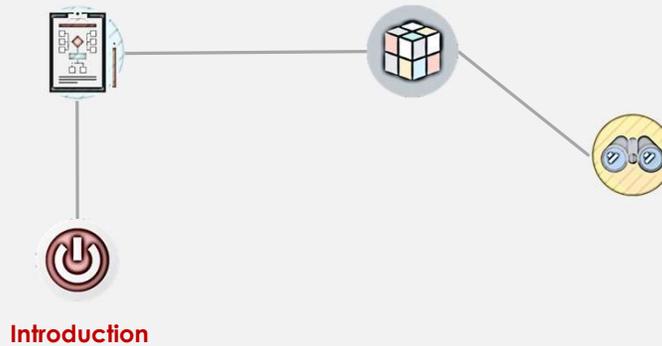


Fig.2 - Principe SQEP pour un management intégré - Copyright© Exaris

Mod.1
Qu'est-ce que la certification FSC22000 ?

Mod.2
FSC22000 et ISO9001

Mod.3
De l'IFS vers FSC22000



IFS vs FSSC22000

Deux certifications équivalentes pour le GFSI



- Très **prescriptif** au regard des **moyens** attendus pour anticiper les problématiques identifiées par les distributeurs
- Focus cahiers des charges MDD => **au-delà** de la stricte **sécurité des aliments**
- Accorde moins d'importance à la pertinence et à la robustesse des méthodes (approche processus, HACCP) qu'à la réponse stricte aux exigences du référentiel
- Déconnecté des normes publiques, adopte ses **propres définitions**, notamment **CCP**, **Mesure de maîtrise** => confusions & incohérences potentielles dans les Systèmes de management
- Système de « notation » => signification relative du score...



- Prescriptif au regard des moyens attendus, en cohérence avec « **l'état de l'art** » des prérequis applicables aux industriels
- Limité à la **stricte sécurité des aliments** si non couplée avec ISO9001
- Centré sur une **méthode HACCP robuste** et experte => colonne vertébrale du système de management des risques sanitaires
- Strictement **connecté aux normes publiques** => **cohérence** des définitions et principes méthodologiques / **compatibilité** avec les autres normes de management (ISO45001, ISO14001, ISO 50001...)
- Certification accordée sur la base du nombre et de la gravité des non conformités...

Projet FSSC22000: « reprendre la main »



- Chacun comprend et maîtrise pleinement ses **contributions à la maîtrise de la sécurité des aliments** (périmètre FSSC22000) et plus largement de la **satisfaction de 'ses' clients** (périmètre élargi ISO9001)...
- ... et sait **démontrer cette maîtrise** à l'appui d'un système de management expert et **robuste**

système « **défensif** » vs système
« **proactif** »

Caractéristiques d'un « bon » système de management

Retours d'expérience

- ❑ Maintenir une **vue d'ensemble** => vue « macro » puis **zoom progressif**
- ❑ Limiter les descriptions au **strict nécessaire**, en première intention
- ❑ Les « **procédures** » sont des documents-clefs qui permettent d'harmoniser et maîtriser des opérations complexes **avec partage de responsabilités**
- ❑ La seule « diffusion » d'une procédure ne suffit pas : les intéressés doivent être **formés**
- ❑ Chaque document formalisé doit **trouver sa place** dans le système : pour **qui**, pour **quoi**, **quand**...
- ❑ Intégrer le **coût de mise à jour** de chaque document
- ❑ Capitaliser sur les **systèmes d'information**
- ❑ **Eviter** scrupuleusement **toute redondance**
- ❑ Le niveau de standardisation de la forme dépend de l'activité, du public cible; par défaut le **contenu doit être maîtrisé** => a minima titre explicite + émetteur + date

A la clef chacun au sein de l'organisation doit situer:

- **Qui est responsable de quoi?**
- **Au bénéfice de qui / de quelles parties intéressées?**
- **Avec quels contraintes / risques à maîtriser?**
- **Avec quels moyens / outils ?**
- **En interaction avec qui ?**
- ...



Qui connaît la procédure intitulée
« Fiche processus – Actions
correctives /Actions préventives » ?

Données de sortie du diagnostic [rappel]

Synthèse

Axes de progrès prioritaires **28**

Axes de progrès (AP) de priorité 1 dans la feuille de route.

dont 5 à résoudre impérativement

Observations **36**

Axes de progrès (AP) de priorité 2 dans la feuille de route.

Processus	Total	En cours	Clôturées
Abattoir	4	4	0
Achats	4	4	0
Coupe réception	0	0	0
Découpe désossage	2	2	0
Développement	0	0	0
Direction	9	9	0
DSI	0	0	0
Energies	4	4	0
Food defense	1	1	0
Hachés	3	3	0
Laboratoire	2	2	0
Logistique	3	3	0
Maintenance	2	2	0
Mesure & amélioration	6	6	0
Métrologie	2	2	0
Nettoyage	2	2	0
Piécés	0	0	0
Projets	3	3	0
Ressources Humaines	4	4	0
SMQSDA	8	8	0
Spécialités	5	5	0

Données de sortie du diagnostic [rappel]

Axes de progrès prioritaires

- 1. Système de management de la sécurité des aliments:** Revoir la méthode HACCP en cohérence avec ISO22: caractérisation des dangers SDA (niveaux acceptables), identification des PRP, cotation des risques, caractérisation/classification des mesures de maîtrise, validation documentée des mesures de maîtrise (GTC limite 2h30...)
AP04
AP07
- 2. Lisibilité / traitement des non conformités SDA:** systématiser l'évaluation d'impact et le traitement jusqu'à l'action corrective en cas de NC SDA, par ex: présence de listeria dans l'environnement, défaut métrologique sur équipement SDA (sonde température salle, analyseur d'oxygène steak haché...), taux d'O2 non conforme, NC interne corps étrangers (goupille préhenseur SH...)
AP08
- 3. Respect des procédures de surveillance /** correction associées aux mesures de maîtrise (CCP verre, CCP sous-vide...)
- 4. Air comprimé:** huile non apte au contact fortuit avec les aliments – cf. exigence FSSC22000: « En cas d'utilisation de compresseurs à huile et s'il existe une possibilité de contact entre l'air et le produit, l'huile utilisée doit être de qualité alimentaire. »
AP12 / AP25
- 5. Aéraulique:** zoning et différentiels de pression – cf. exigence FSSC22000 « Les installations de ventilation doivent être conçues et construites de manière à empêcher la circulation d'air depuis les zones contaminées ou celles contenant des matières premières vers les zones propres. Les différentiels de pression d'air spécifiés doivent être maintenus. »

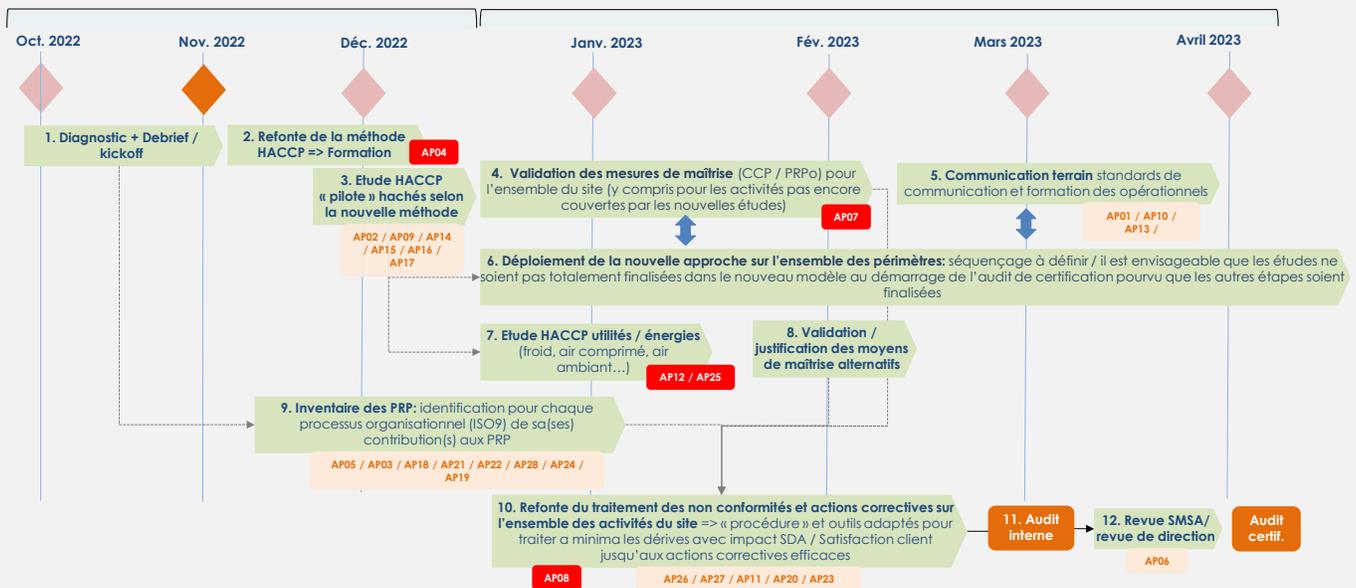
Atelier



- Cette feuille de route est-elle réaliste?

Proposition de feuille de route

Version 2



Mod.1
Qu'est-ce que la
certification FSSC22000 ?

Mod.2
FSSC22000 et
ISO9001

Mod.3
De l'IFS vers
FSSC22000



Introduction

Conclusion

Projet FSSC22000: « reprendre la main »



- Chacun comprend et maîtrise pleinement ses **contributions à la maîtrise de la sécurité des aliments** (périmètre FSSC22000) et plus largement de la **satisfaction de 'ses' clients** (périmètre élargi ISO9001)...
- ... et sait **démontrer cette maîtrise** à l'appui d'un système de management expert et **robuste**

système « **défensif** » vs système
 « **proactif** »

Quiz



- www.exaris.fr
- Menu « Formation »
- Page « Session 24/11 »

Merci de votre attention



20, bd Pierre Raunet
94370 Sucy-en-Brie



+33(0)9 51 19 32 12



exaris@exaris.fr



www.exaris.fr