

## FSSC22000 version 4 et autres certifications GFSI

### Où en sommes-nous ?

En quinze ans le paysage de la certification dans le secteur agroalimentaire a été totalement transformé avec la montée en puissance progressive des **démarches de certification « Qualité et Sécurité des Aliments »** (QSA). La doyenne de ces démarches est le **BRC des distributeurs britanniques**, débarquée sur le continent à la fin des années 90, timidement d'abord puis de plus en plus pressante. Puis sont arrivées en 2001 les démarches « GMP » du Benelux pour les filières de l'alimentation animale. En parallèle le « Global GAP » des distributeurs d'Europe du Nord se mettait en place pour l'amont agricole. Puis en 2004 les **distributeurs franco-allemands** (bientôt rejoints par d'autres pays) ont lancé leur démarche commune, l'**IFS**, concurrent direct du BRC. De leur côté les distributeurs nord-américains s'approprièrent le **Standard SQF** (Safe Quality Food), d'origine australienne... enfin paraissait en 2005 la **norme ISO22000** (version normative et certifiable de la méthode HACCP), soutenue par les industriels.

A ce stade les distributeurs, à l'échelle de la planète, se réunissent au sein du **GFSI (Global Food Safety Initiative)** afin notamment de définir des règles permettant de comparer et de reconnaître une équivalence technique à ces différentes démarches (cf. [ExarisInfo n°39](#)).

La certification ISO22000 seule ne fut pas reconnue équivalente au BRC et à l'IFS car la norme, applicable à tout segment de la chaîne alimentaire, ne comporte pas d'exigences explicites et détaillées relatives aux Programmes Pré-Requis (ou « bonnes pratiques »). Alors en 2009, portée par quelques « majors » de l'industrie alimentaire, paraissait l'**ISOTS22002-1** (Programmes Pré-Requis de l'industrie alimentaire), après une courte vie sous le nom de PAS220, que la **fondation FSSC22000** (Food Safety System Certification 22000) réunissait dans un schéma de certification portant son nom. Ce schéma fut, et reste, reconnu équivalent aux démarches des distributeurs, notamment aux certifications BRC et IFS.

Le FSSC22000 a récemment annoncé la parution d'une **version 4** de son schéma de certification : l'occasion de faire le point sur le déploiement d'une démarche atypique en comparaison de ses concurrentes.

### 1. FSSC22000 : un succès croissant

Lancé par un petit groupe d'industriels majeurs de l'agroalimentaire (Danone, Nestlé, Kraft, Unilever...) le FSSC22000 est une fondation à but non lucratif qui n'a pas vocation à créer elle-même une série de standards d'exigences pour l'ensemble des maillons de la chaîne alimentaire contrairement aux propriétaires des référentiels IFS, BRC ou SQF. Son credo fut de considérer que les organisations officielles de normalisation (représentées par l'ISO – International Standard Organisation) étaient les plus légitimes pour définir les exigences au travers de normes ISO, certes issues de processus longs et fastidieux mais ayant le mérite d'être des **documents** consensuels et surtout **publics** (rappelons les commissions de normalisation sont ouvertes à tous), **donc légitimes** aux yeux de l'ensemble des parties intéressées (pouvoirs publics, clients, fournisseurs, consommateurs...).

La fondation FSSC22000 a donc décidé de construire un schéma de certification autour du principe suivant (cf. fig. 1) :

- La norme **ISO22000** définit les règles applicables par toute entreprise du secteur agroalimentaire pour déployer un système de management de la sécurité des aliments selon une méthode robuste et auditable, reprenant les principes de la méthode HACCP ; cette norme est considérée comme un « cadre » qu'il reste à compléter avec les « bonnes pratiques » sectorielles (les fameux PRP)
- Des spécifications techniques ISO (ISO-TS, que l'on peut considérer comme des « quasi normes ») viennent donc la compléter, progressivement rédigées au sein des commissions de normalisation sous l'impulsion des professionnels concernés. Logiquement la première d'entre elles fut l'**ISOTS22002-1**, applicable aux industriels désireux d'opter pour une démarche initiée par des industriels plutôt que pour l'IFS ou le BRC...



Fig.1 – Principe de la démarche FSSC22000

Bien entendu cette approche s'avère d'emblée beaucoup plus compliquée dans sa conception et son ambition et nombreux furent ses détracteurs à ses débuts. Mais le FSSC22000, après un démarrage laborieux, s'est progressivement installé dans le paysage international, rencontrant un succès croissant notamment chez les professionnels qui ne sont pas directement en prise avec les distributeurs. A l'heure où nous écrivons ces lignes le site du FSSC22000 (<http://www.fssc22000.com>) publie une liste en accès libre de **14 953 entreprises** certifiées dans le monde, soit presque autant que de certifiés IFS (16 800 d'après le site <https://www.ifs->

#### Exaris et vous

➔ Consultez toutes nos formations, dont:

- **Acquérir une méthode de résolution de problèmes efficace** - le 18 mai à Paris - [cliquez ici](#)
- **Formation qualifiante PCQI (Preventive Control Qualified Individual)** - du 13 au 15 juin à Paris - [cliquez ici](#)
- **Construire un système de lutte contre la fraude alimentaire avec l'outil PILFA® Exaris** - le 20 juin à Paris - [cliquez ici](#)
- ➔ Découvrez notre solution complète de **veille et assistance réglementaire**



Contactez-nous :  
[exaris@exaris.fr](mailto:exaris@exaris.fr)

[certification.com/index.php/en/ifs](http://certification.com/index.php/en/ifs)) lancé 5 ans auparavant avec des arguments d'incitation forts, lorsque le site du BRC annonce 25 000 certificats dans le monde (<http://www.brcglobalstandards.com/>) mais également 11 ans de plus que le FSSC22000...

## 2. Les évolutions de la version 4

Le fait de lier son destin aux normes publiques implique la contrepartie non négligeable de devoir « subir » le rythme, relativement lent, de la vie des normes, revues au mieux tous les 5 ans. Ainsi la TS22002-1 n'a-t-elle pas été revue depuis 2009 alors que les exigences du GFSI, elles, évoluent. Il n'a échappé à aucun de ses utilisateurs que ni ISO22000 ni la TS 22002-1 ne contiennent d'exigences explicites relatives à la **lutte contre la fraude** et que les exigences de l'ISOTS22002-1 en matière de **Food Defense** sont pour le moins légères. Qu'à cela ne tienne, le FSSC22000 pourvoit aux évolutions que les normes n'ont pas encore intégrées par le moyen d'**exigences additionnelles**, contenues dans son schéma de certification, lequel doit rester conforme au « benchmark guide » du GFSI (dont la version 7 vient de paraître). Ainsi donc la version 4 du schéma de certification FSSC22000 introduit-elle les principales nouveautés suivantes :

- Introduction d'**audits inopinés** : au moins l'un des 2 audits de surveillance annuels doit être non-annoncé doit être inopiné (*Part 3: Requirements for Certification Process*)
- Introduction de **non conformités critiques**, lorsque la sécurité sanitaire est directement impactée lors de l'audit ou lorsque la légalité et/ou l'intégrité de la certification sont en jeu (*Part 0: Definitions*) : en cas de NC Critique le certificat est suspendu et la NC doit être résolue dans un délai de 6 mois maximum
- Nouvelles **exigences additionnelles** applicables aux entreprises certifiées, notamment au regard de la lutte contre les contaminations malveillantes, la fraude et la maîtrise des allergènes (cf. point 3)
- Extension du schéma de certification aux activités logistiques, à la restauration hors domicile et à la distribution (cf. fig. 1 p.1).



Fig.2 - Logo FSSC22000

## 3. Achats, fraude, food defense, allergènes... les exigences additionnelles se renforcent

Les exigences additionnelles du FSSC22000 sont contenues dans le document *Part 2: Requirements for Certification* et doivent être respectées par les entreprises souhaitant obtenir la certification, au même titre que les exigences de la norme ISO22000 et de la TS22002 applicable. En plus des exigences additionnelles déjà existantes relatives à la maîtrise des achats de services et à la supervision du personnel, la version 4 s'enrichit de nouvelles exigences additionnelles relatives à :

- La maîtrise des **achats** étendus à l'ensemble des **intrants** au-delà des matières premières, ingrédients et emballages (§ 2.1.4.3), sur la base notamment de spécifications ou critères formalisés
- la maîtrise des ressources naturelles, à l'échelle de la production primaire animale seulement (§ 2.1.4.4) : le FSSC22000 requiert désormais une évaluation des impacts des pratiques agricoles à la fois sur la santé animale mais également sur la santé publique, marquant en ce sens une ouverture environnementale
- la formulation des produits, pour le petfood chiens & chats uniquement (§ 2.1.4.7) : il est désormais explicitement requis d'intégrer les dangers « nutritionnels » dans les procédures de formulation
- un programme de « monitoring environnemental » (§ 2.1.4.11) est exigé, au sens de l'hygiène microbologique de l'environnement de production
- l'étiquetage des produits qui doit explicitement être conforme à la réglementation en vigueur dans le pays de commercialisation (§ 2.1.4.9)
- l'utilisation du logo (cf. fig. 2) par les détenteurs d'un certificat, dont les conditions sont précisées (§ 2.1.4.11)
- la mise en place d'une **procédure** (§ 2.1.4.8) décrivant l'évaluation des risques liés aux **allergènes** et les mesures de maîtrise définies.

Par ailleurs Le niveau des exigences relatives à la **Food defense** (§ 2.1.4.5) est enfin aligné sur les autres standards GFSI : évaluation des menaces, formalisation des mesures de maîtrise et actualisation annuelle (ou dès qu'un événement le justifie) sont au programme... exigences auxquelles l'**outil PFD**®, notamment dans sa **version 2.0** étendue à tous les maillons des filières agroalimentaires, continue d'être une réponse tout à fait appropriée

Et le FSSC22000 contient désormais des exigences explicites en matière de **prévention de la fraude** alimentaire (§ 2.1.4.6), impliquant également une évaluation de la « vulnérabilité », la formalisation des mesures de maîtrise et l'actualisation annuelle (ou dès qu'un événement le justifie)... Contrairement au BRCv7 le FSSC22000 n'impose pas explicitement la mise en place d'une veille sur le sujet, mais il est probable qu'elle s'impose rapidement. A ce titre l'**outil PILFA**®, couplé à la veille (ExaVeille®) propose une solution pragmatique et dynamique répondant à ces nouvelles exigences.

## Conclusion

Reconnu par le GFSI et de plus en plus populaire au sein des industries agroalimentaires dont les clients n'imposent pas de certification privée (IFS ou BRC notamment), le schéma FSSC22000 poursuit donc son chemin en toute lucidité. Si chaque démarche présente des avantages et des inconvénients, celle-ci se démarque par son approche ouverte et astucieuse en ce qu'elle s'appuie sur de normes publiques internationales, auxquelles notre équipe contribue par sa participation à la commission AFNOR concernée. Alors n'hésitez pas...

**Contactez-nous pour avancer ensemble !**  
et retrouvez-nous sur [www.exaris.fr](http://www.exaris.fr)

[olivier.dagoreau@exaris.fr](mailto:olivier.dagoreau@exaris.fr)



[antoine.saily@exaris.fr](mailto:antoine.saily@exaris.fr)

www.exaris.fr