

Evolution des standards « Food Safety » en 2017

Surenchère ou nécessité ?

L'année 2017 s'est montrée riche en révisions des exigences des référentiels de certification relatifs à la maîtrise de la sécurité sanitaire (cf. fig. 1):

- le GFSI a publié une version 7 de son *Benchmarking Requirements*, suivie d'une version 7.1 à deux mois d'intervalle
- le FSSC 22000 a publié une version 4 suivi rapidement d'une version 4.1 six mois plus tard,
- l'IFS Food a publié une version 6.1 en novembre 2017,
- suivi de très près par le BRC qui vient de publier un draft de la version 8 du BRC Food, actuellement soumis à consultation publique...
- alors que la nouvelle version de l'ISO 22000 se fait attendre, un « draft » (projet de norme) ayant également été soumis à enquête publique, clôturée en juin 2017 (cf. [ExarisInfo n°76](#)).

Quelles sont les motivations d'une telle frénésie dans ces révisions ? L'impératif de combler des lacunes identifiées pour une meilleure maîtrise de la sécurité sanitaire ? Une surenchère pour se démarquer ou encore une volonté politique d'alignement par rapport à d'autres exigences, réglementaires par exemple ? C'est ce que nous allons essayer d'analyser.

1. FSMA et GFSI: des échanges mais pas de reconnaissance

Nous avons abordé le sujet du FSMA (*Food Safety Modernization Act*) dans [ExarisInfo n°74](#) : la loi de modernisation de la sécurité sanitaire des aliments (FSMA), signée le 4 janvier 2011 par Barack Obama, représente la première réforme majeure du système américain sur la sécurité sanitaire des aliments depuis 70 ans. L'objectif principal de cette nouvelle loi est de **promouvoir** encore davantage la **prévention** au détriment de la réaction ou la correction.

Rappelons que le contrôle des importations des denrées alimentaires et le renforcement des inspections des établissements étrangers par la Food and Drug Administration (FDA) sont les thèmes principaux abordés dans le FSMA. **Depuis le 17 septembre 2016**, les entreprises exportatrices doivent être en conformité avec certaines exigences du FSMA notamment la mise en place d'un « Food Safety Plan », basé sur les principes de l'HACCP, qui insiste particulièrement sur :

- la maîtrise des allergènes
- la maîtrise de la chaîne d'approvisionnement
- la maîtrise de la sanitation (nettoyage & désinfection)
- la maîtrise de la Fraude Alimentaire pouvant avoir un impact sur la sécurité des consommateurs
- la mise en place de contrôles environnementaux
- la maîtrise de la conformité réglementaire
- la prévention des actes de malveillance avec la mise en place d'un Plan Food Defense (soulignons au passage que depuis novembre 2017 la FDA ne met plus en avant la méthode CARVER comme méthode de référence...)

Ces exigences ne sont pas franchement nouvelles et sont déjà en bonne partie couvertes par les référentiels reconnus par le GFSI, mais elles se renforcent néanmoins... Néanmoins la position de la FDA à ce jour est de reconnaître qu'une certification selon un référentiel reconnu par le GFSI est une bonne base pour être conforme aux exigences du FSMA mais **qu'il n'est pas question de reconnaissance mutuelle** entre schémas de certifications et exigences réglementaires. Une position frustrante pour les exportateurs à l'heure où les autorités françaises se disent prêtes à reconnaître la certification IFS dans la priorisation de leurs contrôles et alors que le GFSI n'a manifestement pas ménagé ses efforts pour que ses exigences évoluent en cohérence avec la réglementation américaine ...

2. GFSI et référentiels associés

En effet le GFSI a mené des discussions avec la FDA afin que ses « *Benchmarking Requirements* » soient alignés avec les exigences du FSMA ce qui a conduit à deux révisions successives (v7 et 7.1) afin de notamment de renforcer les exigences en termes de :

- maîtrise de la **fraude alimentaire** en allant même au-delà des exigences de la FSMA qui ne couvre que les fraudes alimentaires pouvant avoir un impact sur la sécurité des consommateurs ;

Exaris et vous

Consultez toutes nos formations, dont:

➤ **Assimiler les nouveautés de la norme ISO9001 version 2015** – le 8 janvier à Paris [cliquez ici](#)

➤ **Formation qualifiante PCQI** (Preventive Control Qualified Individual) agréée FDA - du 20 au 22 mars à Paris - [cliquez ici](#)

➤ **Découvrez notre solution complète de veille et assistance réglementaire**

ExaVeille®
Votre solution complète de veille
réglementaire - scientifique - technique

- maîtrise des **fournisseurs** ;
- maîtrise des exigences réglementaires.

En conséquence les propriétaires de schémas de certification ont également dû évoluer afin de satisfaire aux nouvelles exigences du GFSI. C'est ainsi que le FSSC 22000 a lui aussi modifié deux fois son schéma de certification, renforçant les mesures de maîtrise sur la **prévention des actes de malveillance (Food Defense)**, la prévention de la **fraude alimentaire**, le renforcement de la maîtrise des **allergènes**, le renforcement de la **maîtrise des fournisseurs**, la mise en place de **contrôles environnementaux** ainsi que le respect de la réglementation en matière d'**étiquetage** des produits dans les pays de commercialisation.

L'IFS s'est lui « contenté » d'une version 6.1 qui porte sur la maîtrise de la contamination croisée par des **allergènes** et la mise en place d'un plan de lutte contre la **fraude alimentaire** (à noter que les **fraudes sur les emballages** doivent en faire partie).

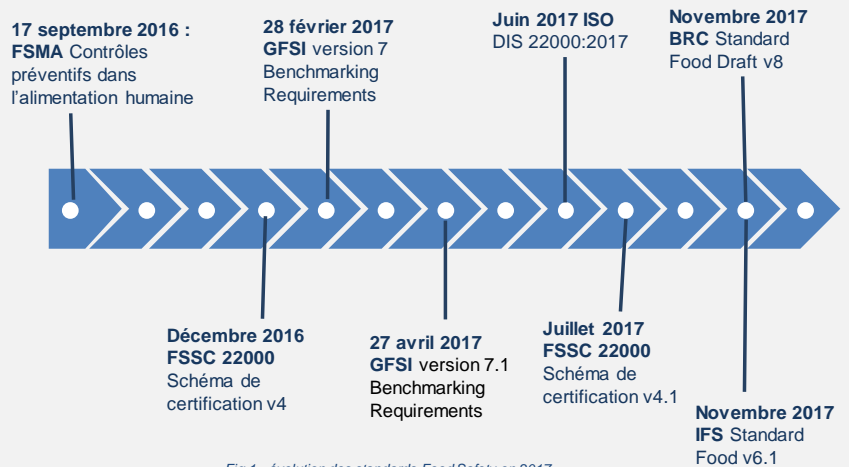


Fig.1 - évolution des standards Food Safety en 2017

3. Le cas particulier du BRC v8

La dernière parution de l'année est celle du BRC qui, fin novembre, a publié un « draft » de sa **version 8** qui va encore plus loin dans l'alignement avec les exigences du FSMA avec notamment :

- l'obligation de s'approvisionner auprès de fournisseurs soit certifiés selon un référentiel reconnu par le GFSI soit audités par l'entreprise mais selon un niveau d'exigence comparable (notamment au regard de la qualification des auditeurs et de la portée de l'audit)
- l'obligation d'utiliser des sous-traitants certifiés selon un référentiel reconnu par le GFSI
- la mise en place de plan de contrôles environnementaux
- le renforcement de la maîtrise de la réglementation avec une référence explicite à l'obligation FSMA d'avoir une personne qualifiée PCQI pour les entreprises exportant aux USA.

Et le BRC va encore plus loin en intégrant de nouvelles exigences spécifiques, au-delà des exigences du GFSI ou du FSMA comme par exemple **la mise en place d'un système d'alerte interne à disposition des salariés afin de pouvoir remonter des situations anormales à la direction générale**. Cette exigence est une grande première dans un référentiel de certification et il sera intéressant de voir si elle restera en l'état dans la version définitive du référentiel.

On y trouve également des exigences opérationnelles accrues portant par exemple sur la libération formelle des équipements après une intervention de maintenance, le contrôle des DPM en début et fin de production, la maîtrise des NEP et leur validation, la maîtrise des emballages (conformité des emballages et gestion des emballages obsolètes), la maîtrise des poids...

Conclusion

En cette fin d'année marquée par une crise sanitaire majeure en France dans le secteur du Baby Food, l'accélération observée en 2017 sur l'évolution des référentiels de certification peut désormais difficilement être condamnée. Qu'elle soit inspirée par, ou tout au moins cohérente avec, la réglementation américaine, elle traduit le besoin de réassurance des consommateurs dans tous les pays. L'enjeu pour les professionnels d'anticiper au mieux ces changements s'avère donc déterminant, dans un monde où il ne suffit plus d'avoir « un coup d'avance ». La tâche n'est pas aisée, mais notre équipe peut vous y aider ! Alors n'hésitez pas...

Contactez-nous pour avancer ensemble !
et retrouvez-nous sur www.exaris.fr

olivier.dagoreau@exaris.fr



antoine.saily@exaris.fr