

FSSC22000 version 6

En toute discrétion

Le mois dernier la [fondation FSSC22000](#) publiait la **version 6** de son schéma de certification, qui remplacera définitivement la version 5.1 à compter d'avril 2024. Contrairement à l'IFS version 8 dont la parution s'est faite également en avril au terme de longs mois de gestation et de quelques rebondissements, FSSC22000 s'est montré très discret sur le sujet de sa version 6 : aucune annonce en amont, très peu de communication sur les réseaux, et jusqu'à la veille de sa publication aucune information sur le site officiel... Fidèle à son principe fondateur FSSC22000 continue « d'amarrer » son schéma à la série des normes ISO22000, toutefois la TS 22002-1 n'ayant toujours pas été revue depuis 2009 les « exigences additionnelles » s'étoffent au fil des versions pour maintenir le schéma FSSC22000 en phase avec son contexte...

A ce titre, les évolutions de la v6 constituent un reflet intéressant des enjeux croissants de ces dernières années, notamment :

- L'impératif de nourrir et consolider une culture de la sécurité des aliments et de la qualité - « **Food Safety & Quality Culture** » - au sein des entreprises, dans un contexte post-covid économiquement très perturbé ;
- La tentation d'aller au-delà de la seule « Food Safety » par la prise en compte d'enjeux plus larges, illustrée dans la v6 à deux niveaux :
 - l'abandon de la certification FSSC22000-Q (extension ISO9001) compensée par l'apparition d'une exigence additionnelle **2.5.9 QUALITY CONTROL**, moins ambitieuse, bien que complétée par la notion de culture Qualité au sens large;
 - l'apparition d'une clause dédiée à la **lutte contre le gaspillage alimentaire (2.5.16 FOOD LOSS AND WASTE)** répondant à des enjeux sociétaux plus larges que la maîtrise sanitaire ;
- La nécessité de renforcer la maîtrise du risque croissant constitué par les **allergènes** alimentaires ;
- La prise en compte de plus en plus explicite du rôle-clef que jouent les équipementiers dans la maîtrise sanitaire à l'échelle industrielle, notamment par la **conception hygiénique** des équipements et des systèmes.

Nous vous proposons ici d'analyser ces quatre axes, sans chercher à couvrir de manière exhaustive les évolutions du schéma FSSC22000v6 - nous tenons à votre disposition [un module de formation](#) dédié à ce sujet, avec une [session interentreprise](#) prévue en septembre.

1. Food Safety & Quality Culture

C'est désormais une exigence réglementaire en Europe ([règlement UE 2021/382](#) du 3 mars 2021), tout au moins pour la composante « Food Safety », le benchmark du GFSI l'impose. Cette notion n'est pas explicitement abordée dans la norme ISO22000:2018 et absente de l'ISO TS2002-1:2009, il était donc attendu du schéma FSSC22000 version 6 qu'il contienne une clause sur ce thème.

L'exigence additionnelle **2.5.8 FOOD SAFETY AND QUALITY CULTURE** exige donc des entreprises la mise en place d'un « **plan documenté** de culture de la sécurité des aliments et de la qualité avec cibles et délais » (*documented food safety and quality culture plan with targets and timelines*).

Si cette clause ne constitue pas une surprise, deux points peuvent être soulignés : la notion de « **plan documenté** » et l'extension de l'exigence à la **Qualité** au-delà de la seule Food Safety. Aucune précision n'est apportée quant à la méthode attendue pour établir un tel plan : les entreprises sont livrées à elles-mêmes.

A ce titre [l'approche méthodologique](#) proposée par l'équipe Exaris confirme sa pertinence ; fondée sur le principe de la courbe de Bradley, adossée à un outil clef-en-main (FSC-Cat®), enrichie d'une approche « terrain » sur-mesure... il s'agit avant tout d'évaluer de manière pragmatique le **niveau de maturité** de la culture de l'entreprise face aux risques, pour envisager des pistes d'amélioration progressives.

2. Maîtrise des allergènes et conception hygiénique : des exigences renforcées

Les allergènes sont une préoccupation croissante et leur maîtrise peut s'avérer très compliquée. Le net renforcement de l'exigence additionnelle **2.5.6 MANAGEMENT OF ALLERGENS** semble donc justifié. Au-delà d'une exigence très ouverte de « risk assessment » et de mesures de maîtrise pour réduire ou éliminer les contaminations croisées (FSSC22000v5.1), les exigences de moyens se précisent dans la v6. Il s'agit notamment désormais de **lister tous les allergènes** manipulés sur site (intrants et produits finis), **valider et vérifier** les mesures de maîtrise par le moyen de prélèvements, **analyses et tests** adaptés, **restreindre** autant que possible le recours à l'**étiquetage de précaution** qui ne constitue en aucun cas une exonération de maîtrise, **former le personnel** à la maîtrise des allergènes... La plupart des entreprises a déjà mis en œuvre ces exigences lors du déploiement de leur « plan de maîtrise des allergènes », mais certaines clauses ne sont pas encore évidentes pour tous, notamment la nécessité de visibilité exhaustive quant aux allergènes présents dans les intrants et la mesure de leur

Exaris et vous

- ➔ Découvrez nos [agenda de formations interentreprises 2023](#) dont la plupart sont proposées au **format Visio**
- ➔ Ainsi que notre [offre complète de formations](#), au **format intra-entreprise**

Exaris est désormais [certifié Qualiopi](#) pour ses actions de formations



- ➔ Testez notre **solution complète de veille** et assistance réglementaire (cliquez sur l'image ci-dessous)



Contactez-nous : exaris@exaris.fr

présence dans les produits finis selon leur formulation et les combinaisons d'ordonnement. Eliminer strictement les allergènes est parfois impossible, d'où la tendance croissante à mesurer de plus en plus finement leur présence fortuite, en tenant compte de seuils qui, s'ils ne sont pas réglementaires, constituent des repères permettant aux entreprises de se fixer des objectifs quantitatifs de maîtrise des contaminations croisées. A ce titre le [document de la FAQ](#) paru en janvier 2023 *Risk assessment of food allergens: part 2: review and establish threshold levels in foods for the priority allergens: meeting report* est particulièrement intéressant. La notion d'ED_{x%} (Eliciting Dose = Dose susceptible de provoquer une réaction allergique dans un pourcentage donné de la population allergique) y est explicitée et des tables de seuils sont proposées, à confronter à d'autres telles que celles proposées par le [Allergen Bureau](#) à l'origine de la démarche VITAL, précurseur de cette approche. Ces notions sont bien sûr à manipuler avec précaution tant la problématique des allergènes est sensible, tout en gardant à l'esprit qu'il n'existe, pour la grande majorité des allergènes majeurs, **aucun seuil réglementaire** de présence fortuite impliquant un étiquetage.

Par ailleurs une exigence additionnelle fait son apparition : **2.5.15 EQUIPMENT MANAGEMENT**. Relativement limitée cette nouvelle exigence a toutefois le mérite de mettre explicitement l'accent sur la nécessité d'anticiper les impacts des équipements sur la maîtrise globale de la sécurité et de la qualité des produits, notamment par leur conception hygiénique. Cet aspect peut en outre s'avérer fortement impactant dans la maîtrise des contaminations croisées. Nous aurions bien sûr aimé que cette exigence soit plus ambitieuse au regard de l'énergie que notre équipe investit depuis toujours sur ce thème (cf. [nos formations](#) et la fig.1), mais c'est un début ! Couplée aux exigences précédemment évoquées et à l'exigence de maîtrise des changements elle peut se révéler un levier intéressant pour accélérer encore **l'intégration des équipes techniques** aux enjeux de sécurité sanitaire et de qualité.

3. Au-delà de la « Food Safety », la Qualité

Le schéma de certification FSSC22000 était parfois mis en cause pour son focus exclusivement « Food Safety » sans intégrer les enjeux plus larges liés à la qualité. Ainsi une non maîtrise des clauses spécifiques d'un cahiers des charges ou une non maîtrise des quantités, si elles n'avaient pas d'impact sur la sécurité des produits, pouvaient théoriquement ne pas être sanctionnées en audit. En réponse le schéma FSSC22000 proposait une option Qualité consistant à intégrer les exigences de la norme ISO9001 dans le champ de la certification. Ce dispositif, visiblement très peu utilisé par les entreprises, est abandonné dans la version 6, mais une nouvelle clause additionnelle apparaît – **2.5.9 QUALITY CONTROL** - qui couvre désormais explicitement la **prise en compte des critères qualitatifs** pour la maîtrise opérationnelle, **dont les quantités**. Cette clause intègre également la problématique des erreurs d'emballages (notamment portant étiquetage) sur les lignes de conditionnement.

Enfin apparaît une clause spécifique **2.5.16 FOOD LOSS AND WASTE** qui demande aux entreprises de déployer une politique formalisée en matière de réduction des pertes et du gaspillage alimentaire... une thématique qui va bien au-delà de la sécurité des aliments.

Faut-il voir dans ces évolutions une tendance des démarches de certification « GFSI », nées sous le signe de la « Food Safety » dans les années 2000, à vouloir désormais étendre leur périmètre à des enjeux plus larges ? Auquel cas il restera à définir les contours de cet élargissement et à asseoir sa légitimité.

Conclusion

Qu'il s'agisse de l'IFSv8, du FSSC22000v6 ou des publications récentes de la DGAL (dont la mise à jour du [Guide d'aide à la gestion des alertes alimentaires](#)) on constate que les exigences se précisent et se renforcent lorsqu'il s'agit d'améliorer la maîtrise de la sécurité du consommateur et d'augmenter le niveau de confiance dans la chaîne alimentaire. Notre équipe continue de suivre au plus près et d'anticiper au mieux ces évolutions réglementaires, techniques, contextuelles, pour vous accompagner avec des **solutions méthodologiques** et **outils pragmatiques** (cf. fig.1). N'hésitez pas à nous contacter pour [former vos équipes](#), optimiser votre [veille réglementaire](#), réaliser des [audits internes](#), être [accompagnés](#) dans vos projets...

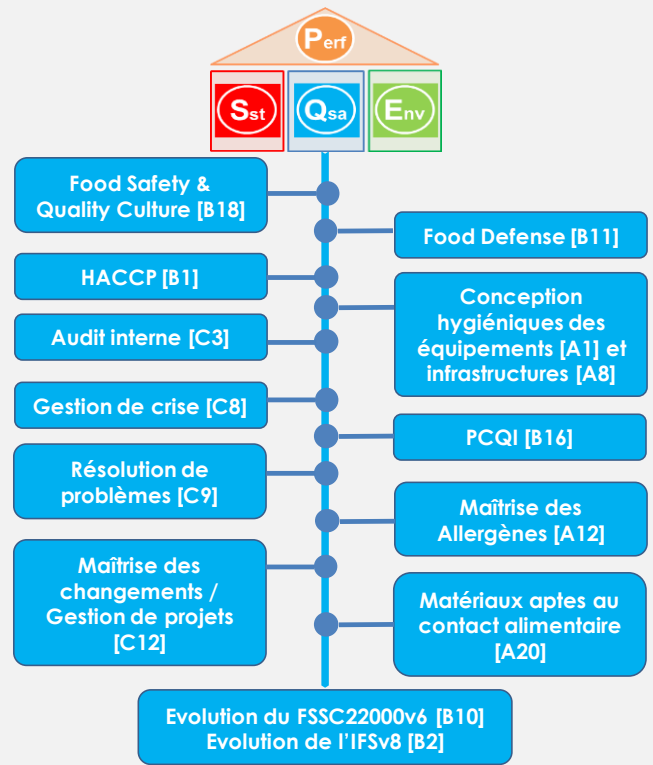


Fig.1 – Quelques-uns de nos modules de formation QSA phares en cette année 2023

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

