



BUSINESS ASSURANCE

FSSC 22000 VERSION 5

Assurer la sécurité des denrées alimentaires tout au long de la chaîne d'approvisionnement.

Répondez aux préoccupations croissantes de vos parties prenantes en matière de sécurité des denrées alimentaires en mettant en œuvre le FSSC 22000 version 5. La mise à jour du système inclut les exigences des normes internationalement reconnues et les exigences de Global Food Safety Initiative's (GFSI).

Définition du référentiel FSSC 22000

Le protocole de certification FSSC 22000 est conçu pour la production de denrées alimentaires, d'aliments pour animaux, d'emballages et dorénavant pour leur transport, stockage, la restauration et la distribution. Il est basé sur les normes ISO 22000, ISO/TS 22003 et les normes techniques spécifiques pertinentes, telles que l'ISO/TS 22002-1 pour alimentaire et ISO/TS 22002-2 pour la fabrication d'emballages. En s'appuyant sur les meilleures pratiques de ces normes, FSSC 22000 version 5 offre un cadre général de système de management de la sécurité alimentaire, ainsi que des critères spécifiques pour contrôler les risques dans le processus de fabrication.

Le Global Food Safety Initiative (GFSI) a établi un ensemble de critères largement acceptés pour définir les systèmes de certification de la sécurité sanitaire des aliments, qui conviennent à l'ensemble de l'industrie alimentaire. Le FSSC 22000, détenu par la Foundation for Food Safety Certification (*Fondation pour la Certification en matière de Sécurité Alimentaire*) prend en considération l'analyse des écarts par rapports aux exigences mises à jour du GFSI ainsi que la définition précise des programmes pré-requis ne figurant pas dans la norme ISO 22000.

La version mise à jour de la norme continue d'assurer la modification et l'amélioration des exigences. Pour FSSC 22000 version 5, il s'agit, par exemple :

- Gestion des services (modifiée)
- Étiquetage des produits (modifié)
- Gestion des allergènes (améliorée)
- Surveillance de l'environnement (modifié)
- Transport et livraison (nouveau)

Le point distinctif de ce système de certification est l'utilisation des normes techniques telles que ISO/TS 22002-1:2009 pour la fabrication alimentaire, qui spécifie les exigences relatives aux prérequis pour la maîtrise de la sécurité sanitaire des aliments des procédés de fabrication, de logistique et de négoce dans le contexte de la chaîne d'approvisionnement alimentaire.

La norme garantit la sécurité des denrées alimentaires sur la base des éléments clés suivants :

- **La communication interactive** : un facteur innovant et essentiel pour la gestion des risques. Un flux d'informations structuré dans toutes les directions, à l'intérieur comme à l'extérieur, qui assure une maîtrise efficace des dangers.
- **Gestion du système** : la maîtrise des interactions entre les éléments du système, assurant la performance et l'efficacité du système. L'exigence de la revue par le management du processus d'audit interne pour assurer en plus de l'amélioration continue la performance du système.
- **Programme prérequis** : bonnes pratiques de fabrication et bonnes pratiques d'hygiène, y compris, par exemple, les programmes et procédures d'entretien des équipements et des bâtiments, ainsi que les programmes de lutte antiparasitaire. Ce sont les piliers sur lesquels repose un système d'analyse des risques et maîtrise des points critiques (HACCP).
- **Principe HACCP** : la méthodologie de base pour planifier des procédés de production sûrs et adaptés à chaque entreprise, sans bureaucratie inutile.
- **Food defence & food fraud** : exigences en matière d'évaluation des dangers externes afin de déterminer les risques encourus.

Comment se préparer à la transition ou à la certification FSSC 22000 version 5 ?

Le processus comprend les étapes suivantes :

- Identifier, évaluer et maîtriser les dangers potentiels pour la sécurité des denrées alimentaires, afin d'éviter de nuire directement ou indirectement au consommateur.
- Communiquer l'information appropriée tout au long de la chaîne alimentaire en ce qui concerne les questions de sécurité des denrées alimentaires.
- Communiquer l'information concernant l'élaboration, la mise en œuvre et la mise à jour du système de management de la sécurité des denrées alimentaires dans l'ensemble de l'organisation.
- Détermination et suivi systématique du contexte de l'entreprise (enjeux externes et internes), des besoins et des attentes des parties prenantes. Ceci pour identifier et comprendre les facteurs qui peuvent potentiellement affecter la capacité du système de management à atteindre les résultats escomptés.
- Accent accru sur le leadership et l'engagement de la direction, y compris l'engagement actif et soutenant les rôles managériaux afin de démontrer leurs responsabilités à l'égard de l'efficacité du système de management.
- Gestion des risques pour déterminer, prendre en compte et, si nécessaire, agir pour faire face à tout risque qui pourrait avoir un impact (positif ou négatif) sur la capacité du système de management à produire les résultats escomptés.

- Evaluer périodiquement le système de management de la sécurité des denrées alimentaires, en prenant en considération toutes les activités réelles de l'entreprise ainsi que toutes les informations les plus récemment publiées à propos des risques en matière de sécurité alimentaire.
- Elaborer, mettre en œuvre et certifier un système de management de la sécurité des denrées alimentaires est un processus continu, l'audit indépendant étant l'un des éléments du processus d'évaluation global.

Pourquoi la certification est-elle bénéfique pour l'entreprise ?

FSSC 22000 fournit :

- Un puissant cadre (HLS) pour le système de management qui, avec les changements apportés à la norme ISO 22000:2018, s'intègre pleinement dans le système de management global de l'entreprise en se conformant aux normes ISO 9001, ISO 14001 et ISO 45001.
- Une méthodologie d'analyse des dangers et de gestion des risques solide, basée sur les principes HACCP et la capacité d'améliorer l'efficacité et l'performance de la sécurité sanitaire des aliments.
- Une ligne directrice détaillée concernant les programmes de conditions préalables à développer par le site, en fonction de ses activités et de ses risques, conformément à la norme ISO 22000.

De nombreux intervenants ont participé à l'élaboration et au perfectionnement du FSSC 22000 version 5, des fabricants de produits alimentaires aux détaillants et aux organismes de certification. Par conséquent, la norme a été adoucie par l'ensemble de l'industrie.

Pourquoi choisir DNV GL ?

- DNV GL peut fournir des formations sur FSSC 22000 version 5, ISO 22000:2018 et les normes techniques pertinentes pour les PRP sectoriels spécifiques.
- Nous effectuons des analyses d'écart (gap analysis) pour vous aider à identifier les actions à mettre en œuvre vers la certification et à effectuer des activités de certification selon FSSC 22000 V5.

DNV GL est l'un des principaux organismes de certification au monde. Nous aidons les entreprises à gérer leurs risques et à assurer la performance de leurs organisations, produits, personnes, installations et chaînes d'approvisionnement grâce à des services de certification, de vérification, d'évaluation et de formation dans un large éventail d'industries.

Nous aidons nos clients F&B du monde entier à atteindre l'excellence en matière de sécurité et de qualité, de gestion environnementale, de gestion de la chaîne d'approvisionnement et de durabilité des produits. Nous combinons les expertises techniques, numériques et industrielles pour donner aux entreprises les moyens de prendre des décisions et d'agir. En partenariat avec nos clients, nous construisons une performance commerciale durable et créons la confiance des parties prenantes. Avec des origines remontant à 1864 et des opérations dans plus de 100 pays, nos experts sont dédiés à aider nos clients à rendre le monde plus sûr, plus intelligent et plus vert.