

Sécurité sanitaire des aliments et tendance en faveur de la certification

Les consommateurs, les distributeurs et les fabricants s'intéressent de plus en plus à la sécurité et à la qualité des aliments. Une enquête réalisée tous les ans par le Consumer Goods Forum a révélé que la sécurité des aliments et des produits reste une priorité pour les fabricants et les distributeurs.

La seule chose qui préoccupe plus les distributeurs et les fabricants que la sécurité ? La loi de l'offre et la demande, qui se traduit par la rentabilité de leur activité. Sur des marchés mondiaux où la concurrence ne cesse de s'intensifier notamment en raison des nouvelles législations apparues par exemple en Chine et aux États-Unis afin de rassurer les consommateurs, les producteurs répartis sur l'ensemble de la chaîne d'approvisionnement surveillent leurs marges attentivement, tout en cherchant de nouvelles stratégies pour protéger leurs parts de marché.

En marge de la question de la sécurité sanitaire des aliments, d'autres thèmes, tels que le bien-être des animaux ou la production d'aliments sains ou biologiques, gagnent en importance. Spécialisation mise à part, avec l'adoption croissante de normes agroalimentaires mondiales, les distributeurs et les fabricants sont désormais en mesure de favoriser les produits achetés auprès de fournisseurs et de sous-traitants certifiés. C'est pourquoi, l'Initiative mondiale de sécurité sanitaire des aliments (GFSI), une fondation à but non



Table des matières

- 1 Certification : surveillance, responsabilités et avantages
- 2 Choix d'une norme
- 3 Normes reconnues par la GFSI
- 4 Comparaison des normes
- 5 Exemple de procédure d'audit
- 6 Perspectives
- 7 Résumé
- 8 Ressources complémentaires

lucrative rassemblant des fabricants et des distributeurs, s'emploie notamment activement à atteindre la conformité avec ces normes pour ainsi permettre aux fabricants de choisir la plus adaptée à leur activité.

Ce document met en avant quatre normes parmi les plus utilisées. Il inclut également un comparatif de ces

normes afin de fournir aux producteurs des éléments sur lesquels s'appuyer pour choisir une norme. Enfin, il offre un aperçu des tendances, telles que la nécessité pour les fabricants et fournisseurs d'être plus actifs dans la certification, afin de garantir une rentabilité future maximale.

1 Certification : surveillance, responsabilités et avantages

Pour schématiser, la certification peut être définie comme une procédure par laquelle un organisme de certification accrédité donne son assurance écrite qu'un produit / processus est conforme aux normes établies. Ces normes sont définies par le secteur public (institutions gouvernementales) ou par le secteur privé (associations de distributeurs/du secteur).

Avantages de la certification

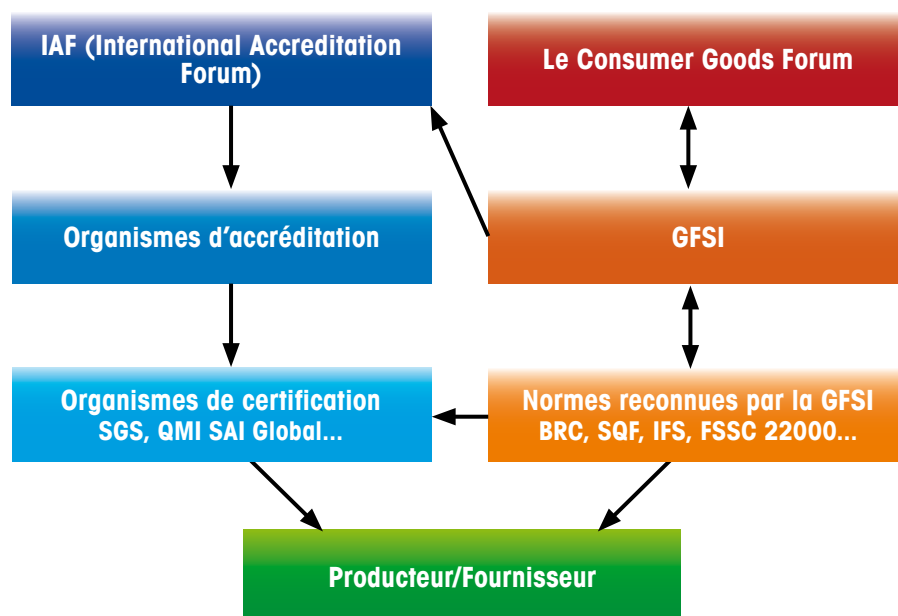
Outre les normes de qualité existantes, telles que la norme ISO9001, les BPF ou les principes HACCP, il est de plus en plus important pour les fabricants et les distributeurs agroalimentaires d'être certifiés selon une norme spécifique à leur secteur approuvée par la GFSI. Parmi les avantages figurent :

- une confiance accrue du client ;
- une meilleure protection de la marque ;
- la normalisation des mesures/processus de qualité ;
- des coûts réduits liés à l'absence de mesures palliatives après la distribution de produits non conformes

Initiative mondiale de sécurité sanitaire des aliments (GFSI)

La GFSI est une fondation à but non lucratif créée en 2000 à la demande d'une trentaine de PDG de groupes de distribution internationaux. Aujourd'hui, elle est gérée par le Consumer Goods Forum. Cette initiative a été lancée au vu des retombées de diverses crises de sécurité sanitaire, comme l'épisode de la vache folle, afin de restaurer la confiance des consommateurs à travers le monde dans l'innocuité des aliments.

La GFSI évalue les normes agroalimentaires existantes par rapport à des critères de sécurité sanitaire dans le but de normaliser les certifications et d'endiguer la multiplication des audits. Comme le montre le schéma suivant, généralement la GFSI est placée juste au-dessus des organismes d'accréditation/parties tierces. Les conseils pratiques de la GFSI (disponibles via les liens fournis à la fin de ce livre blanc) reprennent les éléments clés et d'autres exigences.



2 Choix d'une norme

Les efforts continus de la GFSI lui ont permis de s'assurer que chaque méthode de certification est fiable et de promouvoir une adoption équitable de toutes les normes reconnues : pour une certification reconnue partout. Toutefois, dans la pratique, certains distributeurs, fabricants, voire même segments entiers ont des

préférences très marquées en termes de certification. Certains organismes de certification, qui ont bien compris ces préférences, proposent des audits combinés (par exemple BRC et FSSC 22000) dans le cadre d'un même processus d'audit intégré.

3 Normes reconnues par la GFSI

Depuis le milieu d'année 2011, les normes suivantes sont des programmes de fabrication reconnus par la GFSI. Les programmes en gras sont actuellement les plus répandus et les mieux acceptés dans le monde.

- **Directives mondiales du BRC**
- HACCP (comité néerlandais)
- **FSSC 22000**
- Pratiques BAP de la Global Aquaculture Alliance
- Normes GRMS (Global Red Meat Standard)
- **Normes IFS (International Featured Standard)**
- **SQF 2000**
- Synergy 22000

Les normes les plus utilisées sont présentées ci-dessous par ordre de fréquence sur le marché actuel.

BRC (British Retail Consortium)

Initialement développées pour répondre aux besoins des membres britanniques du British Retail Consortium, les normes BRC se sont répandues mondialement et sont acceptées par bon nombre de distributeurs et de fabricants en UE, en Amérique du Nord, ainsi que dans d'autres pays. BRC couvre la chaîne d'approvisionnement grâce à quatre normes associées : la norme mondiale pour la sécurité des denrées alimentaires (BRC Global Food Standard), pour le stockage et la distribution (BRC Storage and Distribution), pour les emballages des aliments (BRC IOP for Food Packaging) et la norme pour les produits de consommation (BRC Consumer Products). Créée en 1998 et reconnue par la GFSI en 2000, la norme mondiale pour la sécurité des denrées alimentaires, compte aujourd'hui quelques 14 000 sites certifiés dans plus de 100 pays. Elle a pour but d'établir des critères opérationnels, qualitatifs et sanitaires dédiés aux fabricants de denrées alimentaires

afin de leur permettre de respecter les réglementations et de protéger les consommateurs.

IFS (International Featured Standard)

Fondée en 2002 par une association de distributeurs allemands, l'IFS représente en 2011 plus de 190 distributeurs et rassemble 12 000 fournisseurs certifiés dans 90 pays. Cette norme propose une gamme de contrôles intégrés de la qualité et la sécurité des aliments produits par les entreprises agroalimentaires et offre une certification portant sur l'ensemble du processus de fabrication à l'exception de la production agricole primaire. L'IFS comprend cinq normes associées : l'IFS Food dédiée aux aliments, l'IFS Broker dédiée aux courtiers, l'IFS Logistics dédiée à la logistique, l'IFS Cash & Carry/ Wholesale dédiée aux grossistes et l'IFS HPC dédiée aux produits de droguerie, de parfumerie et d'hygiène.

Norme SQF (Safe Quality Food) 2000

La norme SQF 2000 est une moitié d'un programme couvrant la fabrication et la distribution de produits agroalimentaires, ainsi que la production primaire (SQF 1000). Développé en Australie-Occidentale et désormais détenu par le Food Marketing Institute (FMI) aux États-Unis, le programme cherche à répondre aux besoins des acheteurs et des fournisseurs du monde entier. Cette norme atteste que le système de gestion de la qualité et de la sécurité sanitaire des aliments d'un fournisseur respecte les réglementations nationales et internationales en la matière. Seul organisme de certification agroalimentaire international basé en dehors de l'Europe, le SQF réunit plus de 5000 entreprises certifiées.

FSSC 22000

Cette norme regroupe la norme ISO 22000 sur le management de la sécurité des denrées alimentaires et les PAS (spécifications accessibles au public) 220, qui se concentrent sur les programmes préalables. Cette norme, reconnue par la GFSI depuis 2010, rassemble 400 organisations certifiées FSSC 22000. Parmi ces organisations figurent des entreprises privées et publiques qui fabriquent des produits périssables d'origine animale ou végétale dotés d'une longue durée de conservation, des ingrédients agroalimentaires et/ou des additifs alimentaires.

Seuls les exigences des PAS 220 et les autres critères supplémentaires éventuels seront contrôlés chez les fabricants déjà certifiés ISO 22000 qui souhaitent obtenir cette certification approuvée par la GFSI. Il s'agit peut-être de la procédure de certification la plus simple pour les entreprises déjà certifiées ISO 22000, mais il est possible que le programme de certification en lui-même ne soit pas aussi bien compris ou accepté par les clients.

Il existe d'autres normes qui sont beaucoup plus spécifiques à un secteur (viande rouge, aquaculture). Cependant, la plupart des particularités de la sécurité sanitaire de ces secteurs sont également couvertes par un ou plusieurs grands programmes de certification.

4 Comparaison des normes

Toutes les normes approuvées par la GFSI, que ce soit en production primaire ou secondaire, doivent satisfaire à trois principales catégories d'exigences :

- les entreprises doivent prouver qu'elles disposent d'un système de gestion de la sécurité sanitaire des aliments ;
- les entreprises doivent prouver qu'elles appliquent de bonnes pratiques de fabrication (BPF), de bonnes pratiques de distribution et/ou de bonnes pratiques agricoles ;

- les entreprises doivent prouver qu'elles ont mené une analyse des risques et ont identifié les points de contrôle critiques conformément aux principes HACCP.

Aucun programme ne présente la même structure ni la même portée. Le tableau suivant analyse les principales différences qui distinguent les normes les plus répandues.

Objet	BRC	IFS	SQF	FSSC 22000
Exigences du système	Sécurité sanitaire et qualité des aliments	Sécurité sanitaire et qualité des aliments	Niveau 2 de sécurité sanitaire des aliments ; Niveau 3 de qualité (nécessité de conduire une analyse de sécurité sanitaire des aliments, de définir des points de contrôle critiques de la qualité)	Sécurité sanitaire des aliments
Établissement et mise en œuvre du système	Exigences normatives	Exigences normatives	Certaines exigences sont normatives ; nécessite un spécialiste SQF (à temps plein)	Fournit un cadre normatif à l'entreprise pour prouver qu'elle respecte et applique le système de sécurité sanitaire des aliments
Rapport/gestion des données	Par l'organisme de certification et propriétaire de la norme	Par l'organisme de certification et propriétaire de la norme	L'entreprise doit s'inscrire à la base de données Quickfire avant de commencer le processus de certification	Par l'organisme de certification et propriétaire de la norme

Objet	BRC	IFS	SQF	FSSC 22000
Processus de certification	Pas d'étape 1, l'entreprise est directement soumise à un audit de certification sur site	Pas d'étape 1, l'entreprise est directement soumise à un audit de certification sur site	Étape 1 sur site ou hors site ; Étape 2 sur site ; Tout défaut de conformité majeur découvert au cours de l'étape 1 doit être corrigé avant de procéder à l'audit de l'étape 2	Étape 1 sur site ; Étape 2 sur site ; Les défauts critiques découverts à l'étape 1 doivent être corrigés pour l'audit de l'étape 2
Validité du certificat	Certificat valable 1 an ; renouvellement de certification de niveau C dans les 6 mois	Certificat valable 1 an	Certificat valable 1 an ; renouvellement de certification de niveau C dans les 6 mois	Certificat valable 3 ans
Audit intégré	Le renouvellement de certification dépend du résultat de l'audit (pour une note égale à C, l'intervalle est de 6 mois, l'intervalle ou la condition intégrée étant modifiée en fonction du résultat)	Ne permet pas l'intégration d'une norme ISO de système de gestion, mais d'un programme de certification de produit	Différentes structures de système de gestion possibles pour l'audit intégré (nécessitera des rapports séparés, étant donné que le rapport SQF est transféré vers une base de données)	Même structure de système de gestion que la norme ISO pour faciliter l'intégration à d'autres normes de systèmes de gestion
Renouvellement de certification/visite de maintenance	Même durée d'audit que pour la visite de certification	Même durée d'audit que pour la visite de certification	Même durée d'audit que pour l'étape 2 sur site	L'audit de maintenance requiert moins de temps sur site que la certification initiale ou son renouvellement
Marquage de certification	Non autorisé à figurer sur le produit	Non autorisé à figurer sur le produit	Certification de niveau 3 – Marquage de certification autorisé sur le produit	Non autorisé à figurer sur le produit

Source : COMPARING GLOBAL FOOD SAFETY INITIATIVE GFSI RECOGNISED STANDARDS, SGS, 2011

Voici des éléments que les producteurs voudront sûrement étudier avant de se porter candidat :

- les caractéristiques du produit ;
- la position de l'entreprise sur la chaîne d'approvisionnement ;
- les systèmes de gestion actuels ;
- l'historique de conformité de l'entreprise avec des réglementations existantes ;

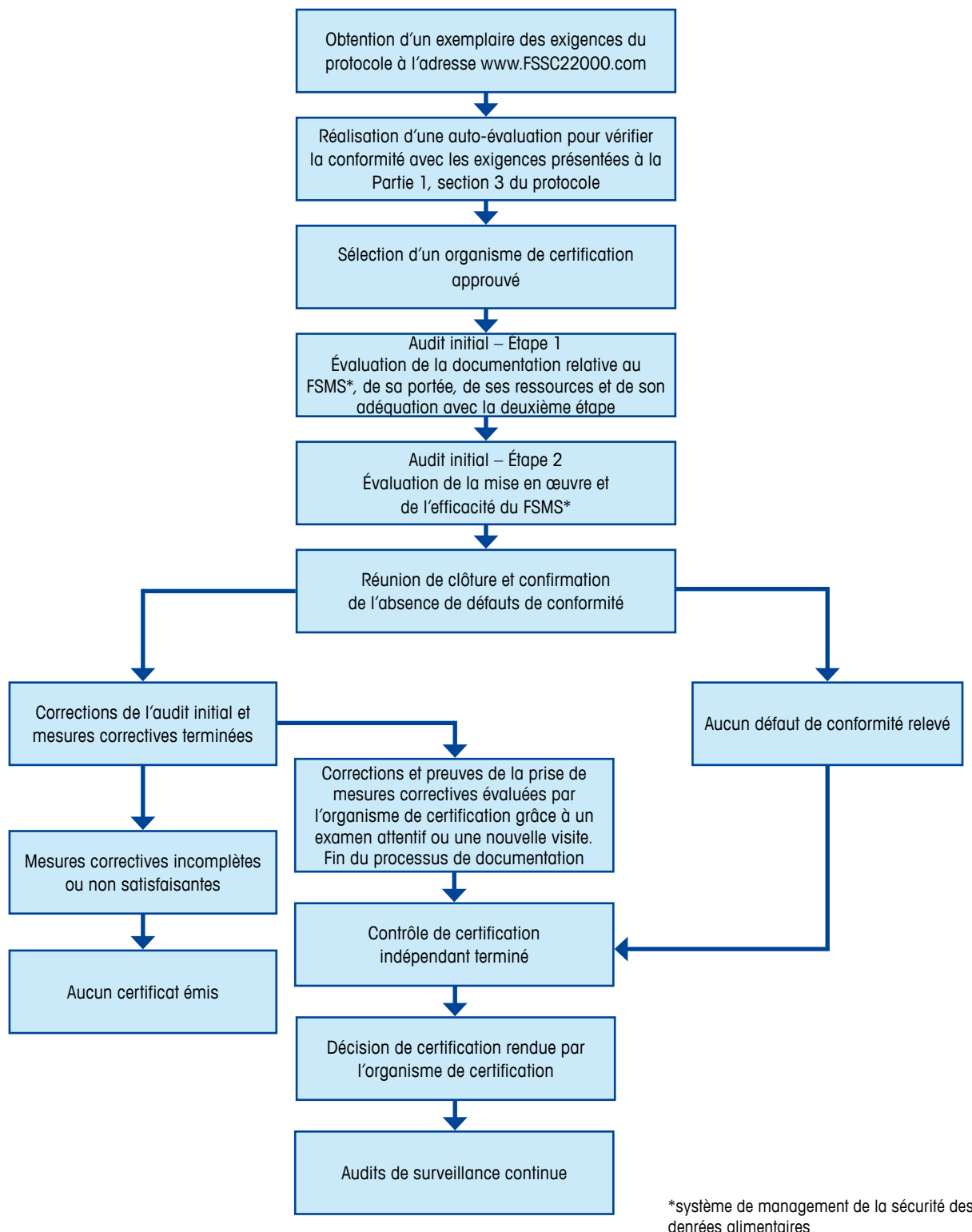
- les préférences de la clientèle/du secteur.

Comme nous l'avons vu précédemment, il est peut-être plus facile d'appliquer une seule norme, mais il n'est pas certain d'en tirer tous les avantages si certains clients de l'entreprise la juge insuffisante.

5 Sample audit procedure

L'ordinogramme suivant présente la procédure classique permettant d'obtenir la certification FSSC 22000. Si les autres procédures peuvent varier légèrement, celle-ci constitue un excellent exemple d'un audit de certification.

Le processus peut s'avérer ardu. Néanmoins, des spécialistes au sein de l'organisme de certification et du secteur sont à votre disposition pour vous prodiguer les conseils nécessaires et ainsi garantir la conformité et la sécurité de vos systèmes.



6 Perspectives

La tendance vers une réglementation plus stricte de la qualité et de la sécurité sanitaire des aliments se confirme. De récentes évolutions, comme les OGM (Organismes Génétiquement Modifiés), les nanotechnologies et l'intensification du commerce/approvisionnement international de denrées alimentaires, ont fait apparaître de nouveaux défis en matière de qualité et de sécurité sanitaire des aliments, ce qui va à son tour

renforcer cette tendance de façon significative.

Robert J. Parrish, Vice-président en charge de la division Global Food, SGS Geneva – Services liés aux biens de consommation, s'attend à une complication des questions de sécurité sanitaire suivantes dans les années à venir :

- les entreprises devront assumer encore davantage leur responsabilité liée à la sécurité sanitaire des aliments en vue de protéger leurs marques ;
- des contrôles encore plus stricts verront le jour pour protéger la chaîne d'approvisionnement alimentaire ;
- les programmes de gestion intégrée et de traçabilité deviendront un maillon essentiel – et peut-être forcé – de la production agroalimentaire.

Au vu de ces tendances et de l'évolution des lois nationales et internationales associées, les processus de certification et les normes devront être révisés régulièrement. Voici quelques exemples de textes récemment adoptés qui ont eu un impact sur les processus de certification :

Nouvelle législation chinoise en matière de sécurité sanitaire des aliments

En février 2009, le comité permanent du Congrès national populaire de la République populaire de Chine a voté la loi sur la sécurité sanitaire des aliments après deux années d'examen et de débat. Cette loi a permis de fusionner les centaines de normes et de réglementations disparates qui régissaient le secteur agroalimentaire chinois en créant une seule et même norme en la matière au niveau national. Par conséquent, la première réglementation sur les aliments naturels devra entrer en vigueur avant la fin 2011.

Loi sur la modernisation de la sécurité sanitaire des aliments (Food Safety Modernization Act – FSMA)

Aux États-Unis; la loi relative à la modernisation de la sécurité sanitaire des aliments a été signée par le Président Obama en janvier 2011. Selon cette loi, les organismes de réglementation fédéraux devront assurer la prévention de problèmes sanitaires et ne devront plus se contenter de les résoudre. La mise en œuvre actuelle des nouvelles réglementations couvre :

- des contrôles préventifs renforcés ;
- l'augmentation de la fréquence des inspections obligatoires de la FDA ;
- la responsabilité accrue des importateurs.

De façon générale, la loi chinoise sur la sécurité sanitaire des aliments et la FSMA :

- renforcent les pouvoirs de surveillance/supervision ;
- durcissent les normes de sécurité ;
- ordonnent le rappel des produits non conformes ;
- prévoient de sévères sanctions pour les contrevenants.

Au vu de ce durcissement des réglementations et en sachant que les organismes mondiaux de surveillance s'emploient à garantir l'exhaustivité et la généralisation des normes de certification, un nombre croissant de fabricants et de fournisseurs chercheront à obtenir une certification pour garder une longueur d'avance sur l'évolution législative et assurer leur rentabilité à venir.

7 Résumé

Une certification délivrée par un organisme reconnu par la GFSI, tel que l'IFS, le SQF, le FSSC 22000 ou le BRC, permet de prouver l'engagement de l'entreprise envers le respect des normes de sécurité.

Bien que toutes les certifications traitent de préoccupations sanitaires similaires, le choix d'une certification adaptée en fonction du secteur et des besoins de l'entreprise, ainsi que des préférences des clients joue un rôle important, même si la GFSI s'emploie à harmoniser les programmes d'approbation et permet d'obtenir une certification reconnue partout.

La connaissance et la mise en œuvre des exigences conformément à l'une de ces normes forment un cadre permettant d'améliorer en permanence les processus de qualité de la production. Cela permet en outre de protéger la réputation de la marque, d'améliorer son image et de garantir la rentabilité à venir sur un marché mondial concurrentiel.

8 Ressources complémentaires

- METTLER TOLEDO, Respectez les normes internationales en matière de sécurité sanitaire des aliments et augmentez votre productivité
www.mt.com/food-regulations
- SGS – Le chapitre « Food Safety and the Trend Towards Certification » (Sécurité sanitaire des aliments et tendance en faveur de la certification) comporte un extrait du document « COMPARING GLOBAL FOOD SAFETY INITIATIVE (GFSI) RECOGNISED STANDARDS » (Comparaison des normes reconnues par la GFSI) et reste la propriété de SGS. Ce livre blanc peut être téléchargé à partir du site de SGS
www.sgs.com/comparing-gfsi-recognized-standards-information-request
- GLOBAL TRENDS IN FOOD SAFETY, Robert J. Parrish, Vice-président en charge de la division Global Food, SGS Geneva – Services liés aux biens de consommation
www.sgs.com/comparing-gfsi-recognized-standards-information-request
- IFS (International Featured Standards)
www.ifs-certification.com
- BRC (British Retail Consortium)
www.brcglobalstandards.com
- Institut SQF (Safe Quality Food)
www.SQFI.com
- GFSI (Global Food Safety Initiative)
www.mygfsi.com
- Consumer Goods Forum
www.ciesnet.com
- FSSC 22000 (Food Safety System Certification 22000)
www.fssc22000.com
- FSMA (Food Safety Modernization Act de la FDA)
<http://www.fda.gov/food/foodsafety/fsma/default.htm>

www.mt.com/food-regulations

Pour plus d'information

France

Mettler-Toledo SAS
18/20 avenue de la Pépinière
78222 Viroflay Cedex
Tél. 01 30 97 17 17
Fax 01 30 97 16 16

Canada

Mettler-Toledo, Inc.
2915 Argentia Road, Unit 6
Mississauga, Ontario, L5N 8G6
Tél. (1) 905 821 4200

Belgique

N.V. Mettler-Toledo S.A.
Leuvensesteenweg 384
1932 Zaventem
Tél. +32 2 334 02 11
Fax +32 2 334 03 34

Suisse

Mettler-Toledo (Schweiz) GmbH
Im Langacher 44
8606 Greifensee
Tel. +41 44 944 45 45
Fax +41 44 944 45 10