



# CertiScope - Avril 2013

Note d'information aux industriels certifiés - Editée par Eurofins Certification © 2013

Edito, par Fayçal Bellatif

La loyauté des produits alimentaires remise en question ?

L'amalgame entre la sécurité des produits alimentaires et leur loyauté comme produits vendus au consommateur a atteint son apogée lors de la récente crise, désormais connue comme crise de la viande de cheval.

Malgré les précautions prises par certains acteurs pour bien rassurer le consommateur quant à l'innocuité des produits incriminés, la suspicion sur les manquements en sécurité et salubrité n'a pas manqué de crispier l'opinion et d'impacter le comportement des consommateurs.

Cette pression a bien évidemment conduit l'ensemble des opérateurs à s'interroger sur la garantie attendue par les certifications de toutes sortes des usines productrices.

La limite des référentiels de management de la sécurité des aliments les plus utilisés (BRC, IFS, ISO 22000 notamment pour les pays européens) a été éclairée par cette crise aux yeux de l'opinion et des acteurs de la chaîne alimentaire.

Rien de nouveau toutefois pour les initiés : les propriétaires et les utilisateurs de ces normes savent bien que les périmètres de certification concernent essentiellement les aspects de sécurité sanitaire, bien que l'IFS ait renforcé les aspects qualité de ses exigences lors de la dernière version parue en juillet 2012.

Mais la loyauté dans l'acte de vente n'y est pas précisément prise en compte.

Pas plus que certaines étapes de la chaîne de distribution, notamment les métiers du négoce. C'est pourquoi certains schémas de certification disposent de référentiels spécifiques. C'est le cas par exemple de l'IFS Broker. Disponible depuis décembre 2009 (!), ce référentiel n'est que peu utilisé, à tort. Les négociants et importateurs peuvent pourtant l'appliquer, se conformer à ses exigences et faire reconnaître leur conformité par une certification par tierce partie. Mais ce type de démarche est rarement volontaire. Comme pour les sites de production il y a une dizaine d'années, les démarches de certification de conformité sont généralement guidées par des perspectives de ventes additionnelles, ou par des exigences préalables pour accéder à certains marchés.

Gageons qu'avec la récente crise évoquée ci-dessus, les opérateurs concernés renforceront leurs dispositifs de contrôle et chercheront à les faire connaître.

Reste que de manière générale la fraude alimentaire est bien plus complexe à appréhender que les problématiques liées à la qualité et à la sécurité des produits, dont les dangers sont raisonnablement attendus et connus, et dont les facteurs aggravants

sont identifiables (dus par exemple aux matières premières, aux processus de fabrication, aux interventions humaines...).

Pour ce qui est de la fraude, elle est par définition intentionnelle. Elle est donc élaborée et organisée. Elle n'implique pas nécessairement l'ensemble des intervenants, et elle est souvent décidée au plus haut niveau d'une entreprise.

L'appréhension de la fraude par une approche préventive doit donc faire appel à des processus adaptés, à des techniques d'évaluation des dangers rigoureuses et spécifiques.

La communauté mondiale de l'agroalimentaire est très tentée de confondre cette approche avec celles actuellement en place pour la maîtrise de la sécurité des aliments. Pour des raisons de commodités, notamment en profitant du déploiement des auditeurs et des organismes de certification qui couvrent les référentiels existants.

Peut-être que ces démarches n'aboutiront pas à un résultat probant. Néanmoins, les objectifs sont affichés, et si la méthode pressentie ne convient pas, il faudra tout de même s'attendre à voir la problématique de la fraude alimentaire sur le devant de la scène des travaux de la GFSI(\*) ces toutes prochaines années.

(\*) Global Food Safety Initiative

### IFS Food - Notes de doctrine v2 (mars 2013)

**A**pplicable depuis juillet 2012, l'IFS Food V6 a été revu et corrigé par les bureaux de l'IFS qui viennent de publier la deuxième version de leurs notes de doctrine.

La première version, parue début janvier 2013, n'était disponible qu'en langue anglaise, alors que la seconde a été traduite dans plusieurs langues, notamment en français.

Dès à présent applicable, ces notes de doctrine imposent des changements dans la réalisation des audits de certification IFS Food, dont voici quelques exemples :

#### **Les conditions pour valider une exclusion de produits du champ d'audit ont été précisées.**

Ainsi, il faut que les produits à exclure soient clairement différenciés des produits inclus dans le champ d'audit, mais également qu'aucune interaction n'existe dans la fabrication de ces produits. En outre, les produits exclus ne doivent représenter qu'une minorité des produits du site, ou bien être fabriqués sur du matériel différent. Enfin, il n'est pas possible d'exclure des parties de procédé.

#### **Seules exceptions à ces règles :**

Pour les produits dont le procédé de fabrication est réparti sur l'année (cas du vin notamment), l'audit doit avoir lieu lors de la phase la plus critique du procédé, et les autres parties du procédé peuvent être exclues. En revanche si le site souhaite inclure les autres parties de procédé, des audits d'extension doivent être réalisés à chaque période adéquate.

Enfin, les produits intermédiaires vendus en B to B, qui ne sont pas des produits finis destinés aux consomma-

teurs, peuvent être exclus du champ même s'il existe des interactions entre les produits.

**Les procédés externalisés doivent désormais être audités, ou bien être réalisés sur des sites eux-mêmes certifiés** selon un référentiel de système de management de la sécurité des aliments.

Par exemple, si un site envoie des produits chez un sous-traitant pour une étape de surgélation et que les produits reviennent ensuite sur le site pour être distribués, l'auditeur qui réalisera l'audit de certification devra se déplacer également chez le prestataire si celui-ci n'est pas certifié IFS Food ou selon un référentiel comparable. Seules les activités de stockage et de transport ne sont pas gérées selon ces critères.

**Seuls les produits de négoce provenant de fournisseurs eux-mêmes certifiés IFS Food peuvent être inclus dans le champ d'audit.**

**Dans les cas des audits de plusieurs sites d'un même groupe, pour lesquels un audit 'siège' a été réalisé,** les déviations constatées lors de cet audit du siège peuvent désormais ne pas être systématiquement reportées sur les rapports d'audits des sites de production audités par la suite. Pour ce faire, ces déviations doivent être corrigées avant les audits des sites de production, et les preuves de leurs corrections doivent être vérifiées sur chacun des sites de production pour clôturer les déviations en question. Ceci impose donc une augmentation des durées d'audits des sites qui avaient été validées en amont, pour prendre en compte le temps nécessaire à l'auditeur pour vérifier la mise en place des corrections.

### IFS Food - Questions/Réponses aux organismes de certification

Un document FAQ (Foire aux Questions) a également été publié, essentiellement à l'attention des organismes de certification. Malgré tout, les industriels peuvent y trouver des informations qui les impactent directement, comme :

- la précision de l'exigence sur laquelle l'auditeur doit émettre une déviation (point 5.9.1) s'il constate que le site n'a pas prévenu « son organisme de certification de tout changement ou information laissant supposer que les produits ne répondent plus aux exigences du système de certification (par exemple rappel, alerte sur les produits, etc...) ».

- la précision de l'exigence sur laquelle l'auditeur doit émettre une déviation (point 4.1.2) s'il constate que le site a mis en place une nouvelle activité sans demander d'audit d'extension.

- l'évaluation que peut faire un auditeur lors d'un audit complémentaire sur l'exigence qui a reçu initialement une non-conformité majeure.

### IFS Food - Erratum

**Q**uelques erreurs ou imprécisions s'étant glissées dans l'édition de la version 6 du référentiel IFS Food, les bureaux de l'IFS ont publié un erratum apportant des corrections.

Par exemple, l'activité 'emballage' est ajoutée au secteur technologique F, et plus précisément au process technologique P12.

D'autre part, pour les produits classés dans le Secteur Produits 7 (Produits combinés), des précisions sont données pour expliquer si d'autres catégories de produits doivent être cochées dans le tableau de calcul de durée d'audit. En effet, ces produits combinés sont généralement fabriqués à partir de matières premières venant de différentes catégories de produits, et les process technologiques en place peuvent nécessiter de prendre en compte ces autres catégories de produits pour évaluer la durée d'audit.

## IFS Food - Outil pour calculer la durée de l'audit

L'IFS a mis en place un outil pour calculer la durée d'audit minimale, basée sur les critères suivants :

- LE NOMBRE TOTAL DE PERSONNES (= le nombre total d'employés possible au cours d'une année, par exemple 400 si le site emploie 300 personnes en général et fait appel à 100 saisonniers au maximum durant l'année)
- LE NOMBRE DE SECTEURS PRODUITS
- LE NOMBRE D'ÉTAPES DE PROCÉDÉS MIS EN ŒUVRE.



L'organisme de certification reste décisionnaire de la durée à appliquer sur le site, dans le respect des règles imposées par le référentiel.

Par exemple, si la durée obtenue avec le calcul est de 2,75 jours, l'organisme peut réduire cette durée au minimum à 2 jours, sous réserve de justification concrète de sa décision. Dans le cas d'audits de sites réalisés après un audit 'siège', une réduction de durée est également envisageable. Enfin l'organisme peut également décider d'augmenter la durée par rapport à celle calculée.

L'IFS rappelle en page 22 que la durée d'une journée d'audit normale est de 8 heures.

## IFS Food - Tableau d'exemples de produits

La nouvelle classification des produits dans les Secteurs Produits est parfois compliquée. Un tableau d'exemples de produits classés dans les secteurs a été établi pour apporter un éclairage supplémentaire.

On y découvre notamment que les cordons bleus sont classés dans le Secteur 1 (viandes rouges et blanches, produits et préparations à base de viande), et non pas dans le Secteur 7 (Produits combinés), cela parce que les industries qui fabriquent des cordons bleus font généralement d'autres produits classés dans le secteur 1.



En revanche, les sushis font partie du Secteur 7 (Produits combinés).

Les fruits et légumes secs ou séchés sont classés dans le Secteur 5 (Fruits et légumes), et non pas dans le Secteur 10 (Aliments déshydratés, autres ingrédients et compléments alimentaires).

## News Eurofins Certification

### IFS Broker

La version 2 du référentiel IFS Broker, destiné aux courtiers / importateurs / agents de négoce, devrait être publiée en septembre 2013, pour une mise en application obligatoire en janvier 2014. Elle présentera peu de différence avec la version 1 du référentiel, les auditeurs seront formés dès cet été. Eurofins Certification est toujours en mesure de proposer des audits sur ce référentiel.

### BRC Food V6

Depuis maintenant près de 3 ans, le BRC a engagé un processus de contrôle des auditeurs et des organismes, basé sur des critères de performance comme le respect des délais de traitement des dossiers, la qualité de rédaction des rapports d'audits, ainsi que l'engagement de l'organisme de certification. Les résultats sont publiés tous les 6 mois, et Eurofins Certification a obtenu pour la 6ème fois consécutive la note de « 5 étoiles ». Les résultats sont disponibles sur le site internet du BRC pour tous les organismes de certification.

### IFS HPC

En 2009 Eurofins Certification présentait ses 1ers auditeurs compétents dans le domaine de la Droguerie-Parfumerie-Hygiène aux examens de qualification en IFS HPC (nommé aussi IFS DPH).

Désormais fort de 3 ans d'expérience, et disposant d'un réseau d'auditeurs qualifiés européens parmi les plus larges du marché, Eurofins Certification est ancré dans ce marché en forte croissance.

**FORMATION IFS, BRC, FOOD DEFENSE, ISO 22000**  
**ET CONDUITE D'AUDIT INTERNE : consulter les**  
**dates sur [www.eurofins-ifs.com](http://www.eurofins-ifs.com)**

**INTÉRESSÉS PAR L'IDENTITY PRESERVATION STANDARD (IP)**, référentiel de traçabilité des filières  
Non OGM : [certification@eurofins.com](mailto:certification@eurofins.com)

**EUROFINS CERTIFICATION**  
9 avenue de Laponie - Les Ulis  
91978 Courtaboeuf Cedex  
mail : [certification@eurofins.com](mailto:certification@eurofins.com)  
Tél.: 01 69 10 13 00 - Fax : 01 69 10 13 01