



Retrouvez toutes les informations relatives à la certification sur notre nouveau site internet www.eurofins-ifs.com

NEWS - n°7 - Novembre 08

© eurofins certification

Edito par Fayçal Bellatif

Rapide exploration de la chaîne de « reconnaissance » de vos certificats.

Saviez-vous, chers industriels certifiés, que les certificats dont vous bénéficiez font l'objet d'un processus complexe de reconnaissance aux niveaux les plus élevés.

Lesquels niveaux font à leur tour l'objet de conciliabules pour leurs propres reconnaissances. Des institutions qui s'agitent au dessus de vos têtes, et des nôtres, pour que vos certificats soient reconnus partout, par tous et sans réserves. Et que cela constitue pour vous, au mieux, un avantage concurrentiel. Je sais, cela fait penser au fameux « côté obscur » du process, car la communication dans ces domaines est difficile, et parfois même non souhaitée. Alors tentons l'aventure dans ces terres jugées hostiles, mais surtout peu connues.

Votre site industriel est audité puis certifié par un organisme de certification. Le certificat qui vous est délivré démontre la conformité de votre site par rapport à une norme. Il comporte entre autres la marque du schéma de reconnaissance dont il bénéficie (son accréditation). Ainsi votre certificat est délivré par un organisme, lui-même reconnu compétent grâce à son accréditation. Ceci est le premier niveau de reconnaissance.

Cette reconnaissance du certificateur lui est accordée par un organisme accréditeur, qui, après avoir conduit un audit, délivre son certificat à l'organisme de certification. Cette accréditation témoigne à son tour de la conformité des processus du certificateur par rapport à une norme établie. Mais ladite accréditation dispose-t-elle d'une chaîne de reconnaissance pour ce qui la concerne ?

Est ce que l'accréditeur fait également l'objet d'audits et d'une démarche de « reconnaissance » ? Et si tel est le cas, des instances encore plus élevées dans les niveaux de reconnaissance existent-ils ? Eh bien, la réponse est Oui, et Non. Oui, certains accréditeurs (la majorité) se soumettent à des audits réguliers. Non, il n'y a pas au dessus d'eux d'organisme accréditeur/certificateur qui réalise ce travail.

Cédant avec une complaisance agréable à la tradition, je vous souhaite, au nom de toute l'équipe d'Eurofins certification, d'excellentes fêtes de fin d'année, et une nouvelle année 2009 fructueuse. Je tiens particulièrement à vous remercier de votre confiance régulièrement renouvelée.

Toutefois les audits auxquels certains veulent bien se soumettre sont conduits par leurs pairs, et organisés au sein d'associations régionales (Europe, partie de l'Asie, Amérique Latine) et mondiale (IAF*). C'est là l'ultime niveau de gestion des reconnaissances. On s'attend à y trouver des instances irréprochables à tout point de vue, et notamment en matière de compétence et d'intégrité. En fait, nous sommes enclins à penser que ces institutions (publiques ou privées, selon les pays) devraient être « contrôlées » par les autorités ou par le consommateur final. Il faut avouer que généralement ces parties sont représentées, mais ne sont pas les plus influentes. Admettons par ailleurs qu'il existe un dispositif minimum : une norme applicable à l'ensemble des

organismes d'accréditation. Cette norme (ISO 17011 publiée en 2004) actuellement en cours de révision, fait l'objet d'attentions et d'intérêts divers.

En effet, plus ses règles sont strictes et appliquées, plus cela donne confiance dans les accréditeurs. Et plus la confiance augmente dans les étapes en aval, jusqu'au certificat dont vous bénéficiez et qui doit rassurer vos clients et, in fine, les consommateurs. Alors comment s'assurer que cette fameuse norme soit « satisfaisante » ? Un seul moyen : toutes les parties concernées doivent pouvoir y trouver leur compte. Elles doivent donc pouvoir en connaître le contenu et participer à sa rédaction. Ce qui évidemment n'est possible que grâce aux institutions représentatives (syndicat, associations). Interrogez les vôtres pour savoir ce qu'il en est de votre secteur. Sont-elles directement ou indirectement partie prenante de ces travaux ? Comment vous rendent-elles compte ? Il est vrai que ce type de travail est chronophage et n'est (jamais) une priorité. Mais il doit tout de même être fait. Son bénéfice est considérable. Ce qui est pourtant incontestable pour le moment, c'est que les certificats dont vous bénéficiez devraient être frappés du sceau de l'accréditation. C'est le seul moyen actuellement disponible vous garantissant l'acceptabilité du certificat au-delà des frontières. Mais comme il existe encore certains certificats accrédités peu ou pas reconnus par les marchés européens, à cause de la confiance faible dans leurs systèmes d'accréditation, il est nécessaire que ces schémas s'harmonisent et répondent aux mêmes normes et aux mêmes contraintes de contrôle.

* : IAF = International Accreditation Forum

SOMMAIRE

Actualités de la certification

- Certipaq et Afnor Certification unissent leurs compétences
- L'IFS a organisé une conférence sur la sécurité alimentaire
- Nouveaux supports de documentation ISO
- Notes de doctrine IFS version 5
- Trois sites Charal certifiés IFS
- Modules de soutien à l'ISO 22000
- Guide de bonnes pratiques pour les produits traiteurs
- Outil de simulation du coût d'une certification IFS - BRC

Brèves réglementaires en sécurité des aliments

(Extraits de la base de données www.vigial.com)

AGENDA : prochains rendez-vous...

Salon Expoprotection 2008

Salon de la gestion globale des risques industriels, technologiques et les risques naturels.

Du 4 au 7 novembre - Paris-Nord Villepinte

Salon IPA

Salon international process alimentaire.

Du 17 au 20 novembre 2008 - Paris-Nord Villepinte

Eurofins International Seminar EIS 2009

Salon International Eurofins.

25 et 26 février 2009 - Paris, Espace

Cap 15. Informations :

eventsfr@eurofins.com

Actualités de la certification

Certipaq et Afnor Certification unissent leurs compétences

Certipaq et Afnor Certification ont annoncé leur regroupement pour proposer des certifications et évaluations adaptées aux besoins de tous les acteurs des filières agricoles et agroalimentaires. L'objectif est de permettre aux opérateurs d'améliorer l'efficacité de leur démarche qualité, notamment grâce à des équipes d'audits à multi-compétences (systèmes, services et produits). La mise en commun de la certification de produit auditée par CERTIPAQ et des certifications de système et de service prises en charge par AFNOR Certification permet désormais une gamme de prestations complète : Label Rouge, CCP, IGP, AOC, STG, GlobalGap, ISO 9001, ISO 14001, Agri Confiance, évaluation HACCP, sécurité (OHSAS 18001 et ILO-OSH 2001), BRC, IFS, certification de service (marques NF et AFAQ), etc.

L'IFS a organisé une conférence sur la sécurité alimentaire

A l'occasion du SIAL 2008, le salon mondial leader sur le secteur de l'agroalimentaire qui s'est déroulé du 19 au 23 octobre à Paris, l'IFS a organisé une conférence sur les thèmes des notes de doctrine de l'IFS alimentaire de Juillet 2008, et sur la préparation de l'IFS environnement, dont la sortie est prévue pour l'automne 2009. L'outil E-learning IFS y a également été présenté. Cette présentation est disponible sur www.food-care.info.

Nouveaux supports de documentation ISO

L'ISO a publié un livre accompagné d'un CD visant à conseiller les organismes et entreprises dans le cadre d'une utilisation intégrée des normes de systèmes de management (NSM). Le livre condense l'expérience et les compétences d'un groupe d'étude de l'ISO composé de 16 membres d'organisations du monde économique représentant un large éventail de pays et de secteurs, d'organismes de normalisation et des milieux universitaires. Le CD d'accompagnement, contient des exemples de 15 études de cas menées dans divers environnements. L'ouvrage intitulé « The integrated use of management system standards » (ISBN 978-92-67-10473-7), est disponible anglais auprès des instituts nationaux membres de l'ISO et du Secrétariat central de l'ISO

Notes de doctrine IFS version 5

L'IFS a publié les notes de doctrine de l'IFS Alimentaire version 5. Celles-ci sont disponibles et téléchargeables directement sur le portail d'audits de l'IFS, et applicables depuis le 15 août 2008. Les principaux sujets abordés sont l'évaluation du KO (notation attribuée à une exigence non conforme) 2.1.3.8 (Système de surveillance de chaque CCP), la précision sur l'analyse des risques, les exigences sur les emballages, l'utilisation de l'IFS Alimentaire pour les établissements de commerce de gros et de cash & carry, le processus de certification et d'accréditation, et les exigences sur la protection de la chaîne alimentaire contre les actes malveillants.

Trois sites Charal certifiés IFS

Après avoir obtenu la certification internationale IFS pour ses sites de Derval et de Metz en 2006 et 2007, le spécialiste des viandes Charal vient de décrocher le précieux sésame pour ses sites de Cholet, Flers et Lisieux. Avec 5 sites certifiés sur 8 au total, Charal s'affirme désormais comme le groupe de la filière viande le plus avancé en terme de certification dans le domaine de la sécurité des aliments en France.

Modules de soutien à l'ISO 22000

Le Groupe AFNOR (Agence française de normalisation) propose une large gamme de produits et prestations couvrant l'ensemble des besoins spécifiques à chaque secteur d'activité. Dans le cadre de la mise en œuvre d'un système de management de la sécurité des denrées alimentaires, le groupe publie chaque mois des modules de soutien à l'ISO 22000. Plusieurs modules sont d'ores et déjà disponibles en ligne sur le site internet du Groupe Afnor

Guide de bonnes pratiques pour les produits traiteurs

La Direction Générale de l'Alimentation (DGAL) a approuvé la diffusion du guide de bonnes pratiques élaboré par le Syndicat des fabricants de produits traiteurs frais (Synafap) à l'intention des industriels. Ce guide de 236 pages a pour objectif d'aider les professionnels à maîtriser les bonnes pratiques d'hygiène et le principe HACCP spécifiés notamment par le paquet hygiène. Le guide est également conçu pour les fabricants de produits traiteur qui souhaitent mettre en place les mesures de management relatives à la sécurité des aliments, selon la norme NF EN ISO 22000.

Outil de simulation du coût d'une certification IFS - BRC

Le groupe AFNOR Certification propose aux entreprises un nouvel outil permettant de simuler le coût d'une certification IFS et/ou BRC sur le management de la sécurité des aliments, via un module de calcul simple et ergonomique. Le système disponible sur le site internet du groupe génère instantanément, après renseignement du module de calcul, un devis personnalisé et gratuit. Le simulateur de coût s'adresse aux entreprises qui souhaitent obtenir la certification IFS, BRC ou ces deux référentiels simultanément.

Brèves réglementaires en sécurité des aliments

1. Décret n°2008-905 du 5 septembre 2008 modifiant le décret n°2007-822 du 11 mai 2007 relatif à l'appellation d'origine contrôlée « Comté ».
2. Arrêté du 5 septembre 2008 modifiant l'arrêté du 10 avril 2008 fixant les mesures financières relatives à la fièvre catarrhale du mouton.
3. Note de service DGAL/SDSPA/N2008-8225 du 28/08/2008 : Fièvre catarrhale ovine - Vaccination - Bovins - Mise à disposition vaccin BTV 8 - INTERVET et FORT DODGE.
4. Arrêté du 13 août 2008 modifiant l'arrêté du 8 avril 1999 fixant la liste des objectifs nutritionnels particuliers des aliments diététiques pour animaux.
5. Note de service DGAL/SDSPA/N2008-8221 du 19/08/2008 : Fièvre catarrhale ovine - Vaccination - Petits ruminants - Mise à disposition vaccin BTV 8.
6. Arrêté du 17 juillet 2008 modifiant l'arrêté du 20 novembre 2007 relatif aux mesures de lutte contre Trypanosoma evansi ou surra.
7. Décision du Comité mixte de l'EEE no 43/2008 du 25 avril 2008 modifiant l'annexe I (Questions vétérinaires et phytosanitaires) de l'accord EEE.
8. Décision de la Commission du 28 juillet 2008 modifiant la décision 2006/784/CE relative à l'autorisation d'une méthode de classement des carcasses de porcs en France.
9. Note de service DGAL/SPRSPP/SDSPA/N2008-8214 du 12/08/2008 : Bilan du plan de surveillance des substances ou produits indésirables dans les additifs, les matières premières et les aliments composés destinés à l'alimentation animale - année 2007.
10. Question parlementaire relative à la commercialisation de la viande issue de bovins âgés de 12 mois au plus.

Intéressé par la veille en sécurité des aliments, [cliquez ici](#) !

Conformément à la loi du 6/02/78, vous disposez d'un droit d'accès, de modification, de rectification et de

suppression des données qui vous concernent (art. 34 de la loi "Informatique et Libertés"). Pour ne plus recevoir d'informations, veuillez nous en faire part à l'adresse suivante : certification@eurofins.com

Eurofins Certification (marque commerciale : Eurocert), est une filiale indépendante du groupe Eurofins chargée de la certification de produits et de services.

- Certification des systèmes de management de sécurité alimentaires : IFS foos version 5, BRC food version 5, ISO 22000 version 2005

- Certification des démarches d'identité préservée (filères non-OGM) : IP standard version 4

Eurocert émet des certificats en Europe, Afrique du Nord, Amérique Latine, USA et Chine