



**Normec**  
Foodcare

Partner in testing,  
inspection & compliance

WHITEPAPER



# FSSC 22000 version 6.0

Les principaux changements

Improve Quality. Reduce Risk.



**La version 6.0 de la norme FSSC 22000 a été publiée le 31 mars 2023. Des audits correspondant à la version précédente (5.1) de la norme peuvent encore avoir lieu jusqu'au 31 mars 2024. À partir du 1er avril 2024, tous les audits devront être effectués conformément à la version 6.0 de la norme FSSC 22000. Lisez dans ce livre blanc les principaux changements par rapport à la version 5.1.**

## À propos de FSSC 22000

FSSC (Food Safety System Certification) 22000 est une norme reconnue par la GFSI. Le schéma FSSC 22000 contient un modèle de certification pouvant être utilisé pour l'ensemble de la chaîne alimentaire. Les documents contiennent des exigences pour les entreprises de la chaîne alimentaire. Si les exigences sont respectées, le certificat FSSC 22000 peut être obtenu. L'objectif de FSSC 22000 est la gestion efficace des responsabilités d'une entreprise en matière de sécurité alimentaire.

## Raisons du changement

L'année dernière, FSSC 22000 a annoncé qu'une nouvelle version de la norme serait publiée. Les principaux facteurs ayant conduit à cette nouvelle version sont les suivants :

- Intégration des exigences de la norme ISO 22003-1:2022 concernant les exigences pour l'audit et la certification d'un système de gestion de la sécurité alimentaire.
- Adaptation des exigences, afin que les organisations puissent atteindre les objectifs de développement durable (SDGs - Sustainable Development Goals).
- Quelques modifications dans le cadre de l'amélioration continue de la norme.

## Parties de FSSC 22000

La norme FSSC 22000 se compose de trois parties : La norme ISO 22000:2018 :

- les exigences auxquelles doivent répondre toutes les organisations du secteur alimentaire, notamment dans le domaine du management et de l'organisation.
- Programme de conditions de base : exigences en matière de sécurité alimentaire afin de pouvoir fabriquer des produits en toute sécurité. Les exigences en matière de bâtiments, d'achats et de nettoyage s'inscrivent notamment dans ce cadre.
- Exigences spécifiques FSSC 22000 : exigences de la GFSI (Global Food Safety Initiative), telles que l'intégrité des produits, la défense alimentaire, la gestion des allergènes, les achats, les étiquettes de produits, les documents imprimés et la culture de la sécurité alimentaire.

## Exigences PRP par catégorie de produit

En plus des exigences spécifiques FSSC 22000 et ISO 22000 en vigueur pour toutes les entreprises, des exigences spécifiques PRP (programme prérequis) doivent être respectées pour chaque catégorie de produits. Celles-ci sont décrites dans les documents ISO/TS ou BSI/PAS. Les champs d'application de ces catégories ont été adaptés dans cette version de FSSC 22000. Les changements suivants ont notamment été apportés :

- Diverses descriptions de ces catégories ont été clarifiées.
- La catégorie A (élevage d'animaux, pisciculture et production de fruits de mer) a été retirée du champ d'application de FSSC 22000.
- L'E-commerce a été ajouté à la vente au détail/en gros et aux courtiers/négociants.
- Il n'y a plus de catégorie distincte pour les aliments pour animaux de compagnie. Ils sont désormais inclus dans les différentes catégories d'aliments, à savoir les sous-catégories CI, CII, CIII et CIV.
- Dans cette nouvelle version, tous les transports et stockages font partie d'une seule catégorie.

## Nouvelles exigences spécifiques FSSC 22000

Les exigences spécifiques FSSC 22000 ont été élargies. Les changements par partie sont expliqués dans ce chapitre.

### Production d'emballages

Les entreprises qui produisent des emballages doivent désormais également contrôler l'utilisation de conditionnements recyclés dans leur processus de production, afin de pouvoir répondre aux exigences légales et à celles des clients.

Par ailleurs, les entreprises qui produisent des emballages doivent maîtriser les illustrations et le contrôle de l'impression, afin de pouvoir répondre aux exigences légales et à celles des clients. Cela comprend les aspects suivants :

- Approbation des illustrations ou de la maquette.
- Processus pour contrôler les changements apportés aux illustrations et à l'impression.
- Procédure relative au contrôle de la maquette et des illustrations périmées.
- Approbation de chaque tirage par rapport à la maquette ou aux illustrations approuvées.
- Système de détection d'erreurs d'impression pendant la production.
- Séparation entre les différentes variantes d'impression.
- Contrôle du matériel imprimé non utilisé.

### Validation des allégations

Lorsque des allégations sont mentionnées sur les étiquettes, elles doivent être validées et un processus de vérification doit être mis en oeuvre, afin de pouvoir démontrer que les allégations sont respectées. La vérification comprend également un contrôle de la traçabilité et du bilan de masse. Cette exigence s'applique, par exemple, aux allégations relatives aux allergènes, aux allégations nutritionnelles, aux allégations relatives aux méthodes de production, à la chaîne de contrôle et au statut des matières premières.

 **Conseil:** demandez conseil à nos spécialistes de l'étiquetage au sujet de l'application, de la validation et de la vérification des allégations pour vos produits.

### Défense alimentaire et fraude alimentaire

Aussi bien pour le plan de défense alimentaire que l'analyse de la fraude, il est important de respecter une certaine méthodologie. Le lien avec le processus et les produits doit également être clair. Les courtiers et négociants doivent s'assurer que leurs fournisseurs ont mis en oeuvre un plan de défense alimentaire et un plan de gestion de la fraude.

### Gestion des allergènes

Les exigences en matière de gestion des allergènes ont été fortement étendues :

- Toutes les mesures de contrôle concernant les allergènes doivent être validées et vérifiées.
- PAL (étiquetage préventif des allergènes) ou mention d'éventuelles traces d'allergènes sur l'emballage uniquement si l'analyse de risque a montré qu'il existe un risque inévitable de contamination croisée. Des mesures de contrôle pour éviter la contamination croisée doivent toujours être appliquées. Même si d'éventuelles traces sont mentionnées sur les étiquettes.
- Tous les employés doivent recevoir une formation spécifique sur les allergènes et notamment sur les mesures de contrôle applicables dans l'environnement et au sein du processus où ils travaillent.
- Le plan de gestion des allergènes doit être actualisé au moins une fois par an et lorsque des incidents en matière d'allergènes surviennent. Aussi bien en cas d'incidents internes qu'en cas d'incidents sur le marché. Par exemple, lors de rappels ou de retraits de produits ou lorsque des tendances sont observées dans la contamination de produits similaires par des allergènes. L'efficacité des mesures de contrôle doit au moins faire l'objet d'un examen.
- Pour les aliments pour animaux, les exigences en matière d'allergènes ne s'appliquent que si des exigences à ce sujet existent dans le pays de vente et si une allégation spécifique concernant les allergènes a été mentionnée sur l'emballage ou la spécification.

 **Conseil:** bénéficiez des conseils et du soutien de nos spécialistes en allergènes pour répondre à ces exigences en matière d'allergènes et faites suivre aux employés de votre organisation l'une de nos formations en matière d'allergènes via une formation en ligne, en présentiel ou hybride.

### Surveillance microbiologique de l'environnement

Le plan de surveillance de l'environnement doit inclure les agents pathogènes ainsi que les organismes indicateurs et d'altération. Le plan doit répondre aux exigences légales et à celles du client. De plus, le plan doit être révisé :

- En cas de modifications des produits, des processus et de la législation.
- Lorsque les résultats restent mauvais.
- En cas de mauvais résultats d'analyse sur les produits pouvant être liés à l'environnement.
- En cas de détection récurrente d'agents pathogènes dans l'environnement.
- En cas de notifications, de rappels et de retraits liés aux produits fabriqués.

 **Conseil:** nos experts étudieront volontiers les adaptations nécessaires dans le plan de surveillance environnementale de votre entreprise.



### **Culture de la sécurité alimentaire**

Outre les exigences existantes dans ISO 22000:2018 concernant la responsabilité du management, les entreprises doivent mettre en oeuvre une culture positive de la sécurité alimentaire.

À cet effet, des objectifs doivent être définis et suivis.

Ces objectifs comprennent au minimum des éléments relatifs aux aspects suivants :

- Communication
- Formation
- Feed-back et implication des employés
- (Mesure de la) surveillance des performances de toutes les parties du système de gestion de la sécurité alimentaire

Les objectifs s'inscrivent dans un plan définissant clairement les valeurs cibles et les échéances.

L'évaluation de ce plan fait partie du cycle d'examen du management.

### **Paramètres de qualité et contrôles de quantité**

Toutes les entreprises doivent définir et contrôler les paramètres de qualité conformément aux spécifications du produit final, y compris la libération des produits par le biais de contrôle de qualité et de tests. Les contrôles de quantité (unités, poids, volume) doivent être organisés afin de pouvoir répondre aux lois applicables et aux exigences des clients. Le matériel utilisé pour les contrôles de qualité et de quantité doit faire partie d'un programme de validation et d'étalonnage.

## Libération de ligne

Une libération de ligne lors du démarrage et lors du changement de produits doit être mise en oeuvre, y compris pour les emballages et étiquettes correspondants. L'absence d'emballages et d'étiquettes provenant de productions antérieures doit également être vérifiée.

## Transport

Plusieurs exigences concernant le transport en vrac ont été ajoutées à la section sur le stockage. Les éléments suivants doivent notamment être mis en oeuvre lors de l'utilisation de camions-citernes :

- Procédure de nettoyage de la citerne afin d'éviter la contamination des chargements précédents.
- Les accords avec les fournisseurs qui livrent par transport en vrac doivent comprendre les éléments suivants :
  - Validation du nettoyage de la citerne.
  - Restrictions concernant les charges précédentes.
  - Mesures de contrôle nécessaires pendant le transport, le chargement et le déchargement des produits concernés.

 **Conseil :** faites effectuer une validation par l'un de nos spécialistes.

## Corps étrangers

Toutes les entreprises doivent procéder à une analyse de risque pour les corps étrangers. Il convient de déterminer si la détection des corps étrangers est nécessaire dans le processus pour maîtriser ce risque. Des procédures doivent être mises en place pour décrire les modalités de cette détection et la procédure à suivre en cas de bris de matériau.

## Prêt à cuire (prêt à réchauffer)

Si un produit est fabriqué comme prêt à cuire (prêt à réchauffer), les instructions (de préparation) mentionnées sur l'emballage doivent être validées. Et ce, en raison des risques liés à la sécurité alimentaire, tels que la destruction des micro-organismes et la présence ou l'absence de toxines.

## Achat de machines et de matériaux

Lors de l'achat de machines et de matériaux, une spécification d'achat doit être disponible, décrivant les aspects suivants :

- La conception hygiénique
- L'utilisation prévue
- Les exigences légales
- Les attentes des clients
- Le contact avec les produits prévus

Le fournisseur du matériel doit prouver avant l'achat que le matériel répond aux exigences fixées.

Par ailleurs, une procédure doit être mise en place pour l'installation de nouvelles machines et le remplacement de machines et matériels existants.

## Gaspillage alimentaire

Une politique et une stratégie doivent être mises en place pour lutter contre le gaspillage alimentaire. Tant pour votre entreprise même que pour les autres maillons de la chaîne. Le don éventuel de produits à certaines organisations doit être effectué de façon contrôlée. La distinction entre les denrées alimentaires et les produits destinés à l'alimentation animale doit être claire. Cette politique et les procédures doivent être conformes à la législation et ne doivent pas compromettre la sécurité des denrées alimentaires.





## Communication envers l'organisme de certification

Les exigences en matière de communication étaient déjà décrites dans la norme ISO 22000:2018. La norme FSSC 22000 a maintenant formulé plusieurs exigences supplémentaires à ce sujet. Les entreprises doivent contacter sous trois jours l'organisme de certification dans les cas suivants :

- Incidents majeurs ayant un effet négatif sur la sécurité alimentaire et l'intégrité du certificat FSSC 22000. Pensez aux catastrophes naturelles et causées par l'homme, telles que la guerre, les grèves, le terrorisme, les inondations et le piratage informatique et de systèmes.
- Et situations où la norme FSSC 22000 peut être compromise. Dont :
  - Rappels, retraits et foyers d'infections alimentaires.
  - Contrôles par les autorités entraînant une surveillance supplémentaire ou une fermeture.
  - Procédures judiciaires, poursuites, malversations, négligences et pratiques frauduleuses.

## Le processus d'audit

Les modifications suivantes ont notamment été apportées au processus d'audit :

- Une journée d'audit ne doit jamais dépasser 10 heures.
- Au moins 50 % du temps d'audit doit être consacré aux processus opérationnels. Le développement du système de gestion de la sécurité alimentaire, la formation, les audits internes et l'examen du management ne font pas partie des processus opérationnels.
- La durée standard de l'audit a été prolongée et un temps de rapport supplémentaire peut être calculé si plusieurs catégories s'appliquent à une même entreprise.
- S'il est fait appel à un traducteur/interprète, la durée de l'audit est augmentée d'au moins 20 %.
- Si des éléments ont déjà été établis dans un audit de phase 1, et entièrement mis en oeuvre, leur contrôle ne doit pas être répété dans un audit de phase 2.
- Quelques extensions en cas d'audits multi-sites et d'activités hors site.
- Généralement, un audit de suivi sur deux est inopiné. Un premier audit reste annoncé. Mais une fois que l'entreprise est certifiée, elle peut choisir de faire effectuer tous les audits (tant pour le renouvellement de certification que pour le suivi) sans en être informée au préalable.
- Les conditions des audits à distance ont été adaptées.
- Les conditions des actions correctives intermédiaires ont été adaptées. Celles-ci s'appliquent lorsque la mise en oeuvre complète n'est pas possible sous 28 jours.

En plus de ces changements, des adaptations ont également été apportées aux rapports et aux exigences des organismes de certification et d'accréditation.

## FSSC 22000 version 6.0

Dans ce livre blanc, vous avez pu découvrir les principaux changements de la norme FSSC 22000 version 6.0. Pour connaître les exigences exactes, consultez la version 6.0 complète de la norme FSSC 22000

## Commencez rapidement avec la mesure de référence FSSC 22000 version 6.0

Faites effectuer une mesure de référence FSSC 22000 version 6.0 par nos spécialistes. Vous saurez ainsi immédiatement quelles adaptations vous devez mettre en oeuvre. Préparez rapidement votre entreprise à la norme FSSC 22000 version 6.0.



## Besoin d'aide?

Vous avez des questions sur la norme FSSC 22000 version 6.0 ou souhaitez un soutien en matière de réalisation de vérifications, validations, audits, gestion des allergènes, gestion des étiquettes et spécifications, conseils de sécurité alimentaire, tests en laboratoire, tests de goût ou contrôle de la qualité ? Optez pour une approche ciblée et contactez notre Responsable commerciale Manuella van Rijmenant. Elle se tient volontiers à votre disposition.



**Manuella van Rijmenant**

manuella.van.rijmenant@normecgroup.com

+32 468 31 06 90

**Contactez - nous**

*Ce Whitepaper a été réalisé grâce à la collaboration du Centre de connaissances Normec Foodcare. Restez informé des dernières modifications apportées aux lois et réglementations en vigueur pour votre entreprise grâce à l'Actualisation trimestrielle Compliance & Regulatory. Ou demandez-nous des conseils supplémentaires.*