

Initiative Mondiale de la Sécurité Alimentaire

Document d'orientation

Cinquième édition

L'Initiative mondiale de la sécurité alimentaire (GFSI) est une fondation à but non lucratif régie par le droit belge. La gestion quotidienne de ses activités est assurée par le CIES – The Food Business Forum. Le CIES – The Food Business Forum s'est efforcé de présenter des informations exactes dans cette publication et ne saurait être tenu responsable des préjudices (incluant sans limitation, tout préjudice pour perte de chiffre d'affaires ou de bénéfices) occasionnés par voie contractuelle ou autre par cette publication, les informations qu'elle contient, les actions ou les décisions prises suite à la lecture de cette publication ou des informations qu'elle contient. Les principes fondamentaux présentés dans ce document ont fait l'objet d'une révision régulière afin de s'adapter aux exigences des distributeurs comme des fournisseurs. Ce document ne vise à remplacer aucune obligation légale, quand cette dernière prévoit des normes plus strictes pour un secteur spécifique de l'industrie. Ce document sera révisé et modifié régulièrement lorsque cela est approprié.

Adresse pour les contacts :
c/o CIES – The Food Business Forum
Global Food Safety Initiative
7, rue de Madrid
75008 Paris
France
foodsafety@ciesnet.com

Ce document a été rédigé avec le concours de nombreux distributeurs, producteurs alimentaires, organismes d'accréditation, organismes de certification et autres. La GFSI souhaite remercier tous ceux qui ont apporté leur contribution à nos efforts d'amélioration continue du présent document.

TABLE DES MATIÈRES

Première partie – Conditions à remplir par les programmes de sécurité alimentaire

1.	Introduction – L’Initiative Mondiale de la Sécurité Alimentaire (GFSI)	5
2.	Champ d’application	5
3.	Définitions	6
4.	Présentation du document d’orientation GFSI	8
5.	Procédure pour le dépôt de demande et le benchmarking de programmes de management de la sécurité alimentaire	9

Deuxième partie – Conditions à remplir pour la validation d’un référentiel de sécurité alimentaire (éléments clés)

6.0	Conditions à remplir pour la validation d’un référentiel de sécurité alimentaire (éléments clés)	14
6.1	Éléments clés des systèmes de management de la sécurité alimentaire	15
6.2	Éléments clés des bonnes pratiques agricoles, de production et de logistique	18
6.3	Éléments clés pour l’analyse des risques et des points de contrôle critiques (HACCP)	20

Troisième partie

7. Conditions à remplir pour la fourniture de systèmes de management de la sécurité alimentaire

Introduction	22
Principes pour la gestion des organismes de certification	22
Fréquence/Durée des audits	22
Certification alimentaire – catégories	23
Qualifications, formation, expérience et compétences des auditeurs	24
Conflit d’intérêts	26
Critères minimum des rapports d’audit	26
Évaluation	26
Mesures de correction des points non conformes	27
Décision de certification	27
Distribution des rapports d’audit	27

Première partie 1 Annexe 1 28

Matrice de benchmarking vierge pour les propriétaires de programmes

Première partie Annexe 2 30

Liste de référence croisée pour les propriétaires de programmes

Deuxième partie Annexe 1 31

Éléments clés : Bonnes pratiques de fabrication, bonnes pratiques agricoles, bonnes pratiques logistiques

Première partie

Exigences pour les programmes de Management de la Sécurité Alimentaire

1. Introduction – L’Initiative Mondiale de la Sécurité Alimentaire (GFSI)

L’Initiative Mondiale de la Sécurité Alimentaire (**GFSI**) coordonnée par le CIES - The Food Business Forum a été lancée en mai 2000. Le Bureau de la fondation de la GFSI, groupe sous l’égide des distributeurs avec l’aide des membres consultatifs issus des rangs des fabricants, donne l’orientation stratégique et supervise la gestion au quotidien de l’Initiative Mondiale de la Sécurité Alimentaire. Les sièges au Bureau sont attribués exclusivement sur invitation.

La mission de la GFSI est d’oeuvrer à l’amélioration continue des systèmes de management de la sécurité alimentaire afin d’instaurer la confiance dans distribution des produits alimentaires..

Les **objectifs de la GFSI** sont les suivants :

- Maintenir un processus de benchmarking pour les programmes de management de la sécurité alimentaire afin de tendre à une convergence entre les référentiels de sécurité alimentaire, selon les modalités précisées dans le présent Document d’orientation.
- Améliorer la gestion des coûts dans l’ensemble de la chaîne d’approvisionnement alimentaire grâce à la reconnaissance commune des référentiels GFSI reconnus par les distributeurs du monde entier.
- Fournir une plate-forme internationale unique pour tous les acteurs privilégiant les contacts, l’échange des connaissances, la mise en commun des meilleures pratiques et des informations relatives à la sécurité alimentaire.

Le Bureau de la fondation de la GFSI décrète également les règles de gouvernance du Comité technique, groupe international représentatif des différents acteurs, qui regroupe plus d’une cinquantaine d’experts de la sécurité alimentaire. Le Comité technique est ouvert à tous les distributeurs et aux autres membres sur invitation uniquement. Le Comité technique travaille sur des projets sélectionnés tout au long de l’année, approuvés par le Bureau de la fondation de la GFSI dans le droit fil de la mission de la GFSI.

2. Champ d’application

Le présent document d’orientation définit les éléments clés pour la production d’aliments dans le cadre des programmes de management de la sécurité alimentaire et oriente les programmes qui souhaitent s’y conformer.. Il s’agit d’un cadre permettant de valider les programmes de management de la sécurité alimentaire. Le document d’orientation **GFSI** n’est donc pas une norme en soi et la **GFSI** n’est pas impliquée dans des activités de certification ou d’accréditation.

Par ailleurs, ce document présente les exigences pour la mise en œuvre de programmes validés. Il donne également des orientations sur le fonctionnement des processus de certification. Il définit le processus de compte rendu annuel à la **GFSI** sur la mise en œuvre des programmes par rapport à ce document et le processus de révision des programmes par rapport aux nouvelles versions de ce document.

Les programmes de sécurité validés peuvent être appliqués par les fournisseurs alimentaires dans toute la chaîne d’approvisionnement. Le choix des programmes est laissé à l’appréciation des distributeurs et des fournisseurs. Ils pourront varier d’un pays à l’autre en fonction de la politique de l’entreprise, des critères réglementaires généraux, des obligations de diligence raisonnable et de la responsabilité des produits.

La **GFSI** est responsable de la rédaction et de la mise à jour de ce document d'orientation. De nouvelles éditions de ce document seront publiées au moins une fois tous les cinq ans, bien que des addendums puissent être rajoutés. Tous les acteurs sont invités à soumettre des commentaires et des propositions de modification de ce document. Les versions provisoires des nouvelles éditions seront diffusées parmi les participants.

3. Définitions

Accréditation

Procédure utilisée par un organisme autorisé pour reconnaître de manière formelle la compétence d'un organisme de certification à réaliser des travaux de certification conformément à un référentiel international.

Organisme d'accréditation

Agence habilitée à reconnaître de manière formelle la compétence d'un organisme de certification à réaliser des travaux de certification

Allergène

Aliment provoquant un effet secondaire qui déclenche une réponse immunitaire.

Audit

Examen méthodique et fonctionnellement indépendant visant à déterminer si des activités et leurs résultats sont conformes à un programme validé, sachant que tous les éléments de ce programme sont couverts par l'examen du manuel des fournisseurs et des procédures correspondantes, et par l'évaluation des infrastructures de production.

Auditeur

Personne qualifiée pour mener des audits pour ou pour le compte d'un organisme de certification.

Benchmarking

Procédure à travers laquelle un programme de management de la sécurité alimentaire est évalué par rapport au document d'orientation de la **GFSI**.

Certification

Procédure permettant aux organismes de certification accrédités de délivrer, à l'issue d'un audit, un certificat écrit ou sous une autre forme équivalente attestant que les systèmes de management de la sécurité alimentaire ainsi que leur mise en œuvre sont conformes aux exigences définies.

Organisme de certification

Fournisseur de services de certification, accrédité à cette fin par un organisme d'accréditation.

Programme de certification

Programme, constitué d'un référentiel et d'un système de certification, qui est appliqué aux processus spécifiques régis par ce même programme. Le programme de certification doit contenir notamment les éléments suivants :

- référentiel
- champ d'application clairement défini (portée)
- système de certification, incluant :

- exigences pour la qualification des auditeurs
- indications précisant la durée et la fréquence des visites
- contenu minimum du rapport d'audit.

Référentiel de certification

Norme de référence, fruit d'un consensus et approuvé par un organisme reconnu qui établit, pour une utilisation commune et régulière, des règles, principes directeurs ou caractéristiques pour les activités et leurs résultats en vue de parvenir à un ordre maximum dans un contexte donné.

Système de certification

Système qui possède ses propres règles de procédure et de gestion permettant de mener à bien la certification.

Conflit d'intérêts

Situation dans laquelle un organisme de certification ou un auditeur est appelé à se prononcer sur un acteur envers lequel il a des obligations ou dans lequel il détient des intérêts (financiers ou autres), ce qui risque d'avoir une influence sur l'impartialité de son jugement.

Programme validé

Programme de management de la sécurité alimentaire ayant passé avec succès la procédure de benchmarking.

Évaluation

Examen des infrastructures de production destiné à vérifier qu'elles sont conformes aux exigences définies.

Programme de management de la sécurité alimentaire

Programme de certification visant à renforcer la sécurité alimentaire.

Référentiel de management de la sécurité alimentaire

Référentiel de certification visant à renforcer la sécurité alimentaire.

Non conformité

Écart du produit ou du processus par rapport aux exigences spécifiées ou absence ou impossibilité de mettre en œuvre ni d'actualiser un ou plusieurs éléments du système de management, ou situation qui risque, sur la base des éléments objectifs disponibles, de semer des doutes sérieux sur la conformité des produits livrés par le fournisseur.

Production primaire

Produit alimentaire qui n'a pas été modifié par rapport à son état naturel, mais qui a été

- Emballé
- Lavé
- Paré (non coupé en morceaux)
- Soumis à un des processus non englobés dans la définition des « aliments transformés ».

Aliments transformés

Produit alimentaire soumis à l'un des processus suivants ayant pour effet de changer sa nature :

- Conditionnement aseptisé
- Cuisson au four
- Embouteillage
- Brassage
- Conditionnement à chaud
- Irradiation
- Microfiltration
- Passage aux micro-ondes

- Mise en conserve
- Enrobage/Ajout de chapelure/Parement
- Cuisson
- Saurissage
- Découpe/Tranchage/Découpage en dés
- Désossage
- Distillation
- Séchage
- Extrusion
- Fermentation
- Lyophilisation
- Congélation
- Friture
- Mouture
- Malaxage/Mélange
- Conditionnement sous atmosphère modifiée
- Conditionnement sous vide
- Pasteurisation
- Marinage
- Purification
- Torréfaction
- Salaison
- Abattage
- Fumage
- Stérilisation à la vapeur

Surveillance

Audit de suivi permettant de vérifier la validité d'un certificat délivré.

4. Présentation du document d'orientation GFSI

Première partie : Exigences pour les programmes de management de sécurité alimentaire

4.1. Contenu

Présentation de l'Initiative Mondiale de la Sécurité Alimentaire, de l'objectif, de la portée et des définitions du document d'orientation ainsi que de la procédure de candidature pour le benchmarking des programmes de management de sécurité alimentaire.

Deuxième partie: Exigences pour la validation d'un référentiel de sécurité alimentaire

4.2 Bases pour les éléments clés

Les éléments clés couvrent l'ensemble des exigences des référentiels de sécurité alimentaire qui doivent être respectés pour qu'un référentiel soit validé :

- Systèmes de management de la sécurité alimentaire
- Bonnes pratiques
- Principes d'analyse des dangers et de maîtrise des points critiques (désignés ci-après par HACCP), comme ceux définis par la Commission du Codex Alimentarius ou le Comité national consultatif sur les critères microbiologiques pour les aliments (NACMCF).

Élaboration des éléments clés

Certains exemples d'éléments clés de « bonnes pratiques » se trouvent dans l'annexe I de la deuxième partie qui contient un exemple pour l'élaboration des bonnes pratiques.

La structure des éléments clés a été élaborée par la **GFSI** avec le concours des distributeurs, des fournisseurs et des autres acteurs concernés. Ces éléments clés feront l'objet de révisions périodiques sur la base des nouvelles connaissances scientifiques afin d'assurer une amélioration continue.

Troisième partie Exigences pour les systèmes de certification alimentaire

Les exigences pour les systèmes de certification alimentaire sont définies dans la troisième partie. Tout programme de management de la sécurité alimentaire doit s'y conformer.

Les éléments clés (deuxième partie) et les exigences pour les systèmes de certification alimentaire (troisième partie) constituent ensemble la base de référence pour la procédure de benchmarking des programmes de management de la sécurité alimentaire et viennent s'ajouter aux obligations légales applicables aux aliments dans le pays où ils sont produits et consommés. Ils n'entendent pas se substituer aux obligations légales lorsque ces dernières sont plus sévères. Le respect de ces critères ne signifie pas forcément le respect des obligations légales nationales concernant la sécurité alimentaire et ne remplace pas la nécessité de se conformer aux exigences de conformité en vigueur dans un marché ou une juridiction donnés.

5. Procédure de candidature pour le benchmarking de programmes de management de la sécurité alimentaire

5.1 Introduction

Les exigences énumérées dans ce chapitre ont pour objectif d'assurer la confiance dans la validation d'un référentiel donné et du système de certification correspondant par rapport au document d'orientation **GFSI**.

5.2 Champ d'application (portée)

Cette section définit les procédures auquel le propriétaire d'un programme de sécurité alimentaire exploitant un référentiel spécifique et d'autres documents normatifs doit se conformer pour que le référentiel soit validé au vu des exigences du document d'orientation **GFSI**.

La principale exigence est que le programme validé puisse être disponible publiquement et son usage à des fins de certification accessible dans tous les cas, sans restriction par une quelconque adhésion ou autres restrictions pour les organismes de certification. (Voir la clause 5.7.3).

5.3 Références

- ISO 19011 : 2002 Principes pour les audits des systèmes qualité et/ou environnement
- ISO/IEC Guide 7 : 1994 Principes pour l'élaboration de normes applicables à l'évaluation de la conformité
- ISO/IEC Guide 65 : 1996 Exigences générales pour les organismes réalisant la certification de produits (son statut est « Norme internationale à réviser », toutefois elle reste actuellement en vigueur).
- ISO/IEC Guide 2 : 2004 Normalisation et activités associées – Terminologie générale
- ISO 9000 : 2005 Normes de management de la qualité – principes fondamentaux et vocabulaire.

5.4 Système de certification

La certification d'un programme doit être réalisée par des organismes de certification accrédités ou qui sont en passe d'obtenir une accréditation couvrant la portée du programme concerné.

5.5 Propriétaire du document d'orientation

5.5.1 Actualisation des éléments clés

La **GFSI** réactualisera les éléments clés et d'autres exigences contenus dans ce document pour pouvoir se conformer aux exigences de la norme ISO/IEC Guide 65 clauses 4.1 et 4.2, car ces

clauses précisent les exigences pour l'élaboration de référentiels et la structure organisationnelle requise.

5.5.2 Actualisation des exigences pour la fourniture de systèmes de management de la sécurité alimentaire

5.5.2.1

La **GFSI** a également défini les exigences pour la fourniture de systèmes de management de la sécurité alimentaire. Chaque organisme de certification qui applique un programme doit être accrédité par un organisme d'accréditation membre de l'IAF (International Accreditation Forum) et signataire de l'AML (Accord multilatéral) de la norme ISO/IEC Guide 65 dans la mesure où cet AML existe.

5.5.2.2

La **GFSI** fournira des explications claires, non ambiguës et objectives sur l'interprétation du document d'orientation **GFSI**.

5.6 Programme validé

Le propriétaire d'un programme candidat s'assurera que le référentiel (et le système de certification) a été élaboré conformément aux exigences de la norme ISO/IEC Guide 65.

5.7 Procédure de benchmarking

La **GFSI** appliquera les procédures suivantes pour s'assurer de la conformité du référentiel et de son système de certification au document d'orientation **GFSI**. En outre, la **GFSI** s'assurera que la procédure de benchmarking utilisée fait appel à des procédures transparentes, indépendantes, compétentes techniquement et impartiales.

5.7.1 Procédure relative aux demandes

5.7.1.1

La **GFSI** remettra aux demandeurs le document d'orientation et la documentation pro forma **GFSI** à fournir dans le cadre de la procédure de benchmarking (voir la première partie, annexe 1), la version la plus récente étant disponible à l'adresse www.ciesnet.com.

5.7.1.2

La **GFSI** exigera du propriétaire du programme validé qu'il :

- (a) dispose d'accords formels avec chaque organisme de certification qui assurent que ces organismes se conforment à toutes les exigences du document d'orientation **GFSI** et de la norme ISO/IEC Guide 65
- (b) se limite, dans ses réclamations afférentes à la validation, à la seule portée de conformité au document d'orientation **GFSI** qui a été accordée
- (c) n'utilise pas cette validation de manière à jeter le discrédit sur la **GFSI** et ne fasse aucune déclaration relative à la validation susceptible d'être considérée par la **GFSI** comme trompeuse ou abusive
- (d) cesse d'utiliser tout document publicitaire faisant référence à la **GFSI** en cas de suspension ou d'annulation de la validation et restitue à la **GFSI** tous les documents que cette dernière réclamera.

Code de champ modifié

5.7.2. Dépôt de candidature du propriétaire d'un programme

Pour faire valider un programme, la demande doit être adressée directement par son propriétaire à la **GFSI**. La demande de validation doit être rédigée en anglais, accompagnée d'une attestation émanant d'un traducteur assermenté le cas échéant.

5.7.2.1

Le propriétaire du programme doit soumettre un rapport dans un format approuvé par la **GFSI** contenant les informations suivantes :

- (a) Résumé du référentiel, son objectif, détails sur son élaboration et procédures opérationnelles requises du système de certification
- (b) Comparaisons croisées clause par clause entre le référentiel à valider et la deuxième partie du présent document, intitulée Exigences pour la validation d'un référentiel de management de sécurité alimentaire (éléments clés). Cette comparaison clause par clause doit également détailler les exigences de conformité et fournir tous les arguments nécessaires pour étayer la validation (voir la Première partie, Annexe 2)
- (c) Les exigences du système de certification à valider doivent faire l'objet d'une comparaison croisée avec les exigences de la troisième partie du présent document, intitulée Exigences pour la fourniture de systèmes de management de la sécurité alimentaire, et être au moins aussi rigoureuses que les critères d'audit par tierce partie et que les éléments de certification associés du programme à valider.
- (d) Si pendant cet exercice de comparaisons croisées, le propriétaire du programme constate des non conformités flagrantes avec le document d'orientation, ces dernières doivent être résolues avant de soumettre le programme à valider.

5.7.3 Exigences pour un programme conforme

Le programme doit remplir les conditions suivantes :

- (a) avoir été élaboré avec le concours de représentants techniquement compétents des parties concernées ou avoir fait l'objet d'un examen formel par ces parties, puis révisé le cas échéant
- (b) être révisé et mis à jour au moins tous les cinq ans, avec le concours des représentants des parties prenantes (voir la clause 5.11)
- (c) être protégé par un droit d'auteur détenu par une personne morale identifiée ou une demande de droit d'auteur doit être déposée.
- (d) sa rédaction et sa terminologie doivent être claires et précises afin de faciliter une interprétation exacte et uniforme et de permettre l'évaluation de la conformité du demandeur. Les expressions comme « suffisant » et « adéquat » doivent être proscrites lorsque cela est possible.
- (e) être crédible au sein du secteur, auprès des autorités réglementaires ou des groupes professionnels compétents. Tout nouveau référentiel soumis pour benchmarking avec le document d'orientation **GFSI** doit obtenir le soutien formel de deux enseignes de distribution.
- (f) être publiquement disponible sans contraintes d'adhésion ou autres restrictions en vue de sa mise en œuvre ou de son utilisation à des fins de certification. Des frais raisonnables pour l'achat du programme, une redevance de licence pour sa mise en œuvre ou la formation pour son application ne sauraient être considérés comme une restriction ou une limitation
- (g) ne pas autoriser que des produits fabriqués conformément au programme validé soient étiquetés, marqués ou décrits de manière à donner l'impression qu'ils sont conformes à une norme ou à une spécification de produit donnée.

5.7.4 Comité de benchmarking

La **GFSI** constituera sur invitation un Comité de benchmarking composé de personnalités qualifiées ou d'organismes indépendants, impartiaux et techniquement compétents issus des rangs des distributeurs, des fournisseurs ou des experts. Le Comité effectuera une présélection pour s'assurer que la demande répond à tous les critères définis par la **GFSI**. Les membres du Comité doivent avoir une bonne maîtrise de l'évaluation de la conformité et au moins cinq ans d'expérience dans l'industrie alimentaire (de préférence à un poste dans l'assurance qualité ou la sécurité alimentaire dans les secteurs de la fabrication, la distribution, l'inspection ou la mise en application).

Si la vérification préliminaire est positive, la candidature soumise fera l'objet d'un examen détaillé. Cet examen indépendant comprendra une consultation écrite du Comité de benchmarking. Si nécessaire, une réunion d'explication avec le demandeur peut également être organisée. Le Comité de benchmarking récapitulera toutes les réponses reçues au cours de la consultation, la demande proprement dite et fournira un rapport détaillé formulant une des recommandations suivantes :

- (i) validation acceptée
- (ii) validation non acceptée tant que les modifications préconisées par le Comité de benchmarking n'ont pas été apportées par le propriétaire du programme
- (iii) rejet de la candidature.

En cas d'acceptation conditionnée par des modifications, le propriétaire du programme doit fournir au Comité de benchmarking un justificatif écrit sur le mode de mise en œuvre des modifications du programme existant dans des délais fixés d'un commun accord. Si le programme validé est déjà utilisé, son propriétaire fournira également des informations expliquant comment les modifications seront mises en œuvre auprès des fournisseurs déjà certifiés.

Le **Bureau de la GFSI** examinera les recommandations et décidera d'accepter, d'accepter après modifications ou de rejeter la candidature. Un justificatif écrit doit être communiqué si le Bureau de la GFSI n'accepte pas les recommandations ou en cas de litige.

5.7.5 Déclaration de validation formelle

Si le programme de management de la sécurité alimentaire est conforme, une déclaration de validation formelle de la demande sera communiquée. Dans la négative, le candidat sera bien entendu informé par écrit du résultat du processus de validation. Le délai pour cette procédure, entre le dépôt de la demande et la décision, ne devrait pas excéder trois mois à partir de la date de soumission. La validation formelle sera rendue publique et mentionnera clairement :

- a) Le document d'orientation **GFSI** et son numéro de révision
- b) Le programme validé avec tous les documents normatifs concernés et leur numéro ou date de révision.

5.8 Appel

La **GFSI** disposera de procédures écrites pour qu'un Comité d'appel compétent techniquement, indépendant et impartial soit institué si besoin est. Le demandeur aura la possibilité d'interjeter appel.

5.9 Transparence

Toutes les procédures de validation se dérouleront de manière transparente et tous les documents seront mis à la disposition de tous les demandeurs, de toutes les parties prenantes et de la **GFSI** à l'issue de la procédure en cas de validation formelle.

Si une candidature est rejetée, la communication directe sera établie avec le seul candidat et les documents ne seront pas rendus disponibles en général.

5.10 Coûts

Le coût pouvant être facturés au candidat au titre de la démarche de Benchmarking pour couvrir les frais administratifs de la **GFSI** s'élèvent au maximum à 5 000 €

5.11 Révision et mises à jour du document d'orientation de la GFSI et des programmes validés

Toutes les modifications apportées à un programme validé susceptibles d'entraîner des problèmes de conformité avec le document d'orientation doivent être soumises sans délai à la **GFSI**. Le programme modifié doit être à nouveau soumis à la GFSI selon la procédure décrite aux clauses 5.7.4 et 5.7.5. Si des anomalies sont décelées, le propriétaire devra apporter les modifications requises au programme existant dans un délai convenu d'un commun accord et ne dépassant pas un an, afin que son programme reste valide.

Suite à la publication d'une nouvelle version du Document d'orientation, la GFSI réalisera un exercice de benchmarking préliminaire des référentiels déjà validés par rapport à la version mise à jour. Les propriétaires de référentiels seront informés des anomalies par rapport à la nouvelle version. Pour pouvoir conserver la validation avec la nouvelle version, les propriétaires de référentiels devront résoudre les points problématiques signalés dans un délai d'un an à compter de l'avis de notification.

5.12 Examen de la mise en oeuvre des programmes validés

La **GFSI** demandera aux propriétaires d'un référentiel validé de soumettre un rapport annuel sur la mise en œuvre de leur système de management de la sécurité alimentaire et de lui transmettre tous les nouveaux documents susceptibles d'avoir une incidence sur la mise en œuvre du programme.

5.13 Logo GFSI

Le logo de la GFSI ne devrait être utilisé par aucun propriétaire de référentiel sur les étiquettes de ses produits ni dans le cadre de sa documentation de certification sans autorisation écrite préalable de la GFSI.

Deuxième partie

Exigences pour la validation d'un référentiel de sécurité alimentaire (éléments clés)

6.0 Exigences pour la validation d'un référentiel de sécurité alimentaire (éléments clés)

Tout référentiel de sécurité alimentaire doit être conforme à l'ensemble des exigences de ce chapitre.

6.1 ÉLÉMENTS CLÉS DES SYSTÈMES DE MANAGEMENT DE LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

6.1.1. Critères généraux

Le référentiel validé (dénommé ci-après le référentiel) doit exiger que les éléments du système de management de la sécurité alimentaire du fournisseur soit documenté, mis en œuvre, maintenus et améliorés en permanence. Le système de management de la sécurité alimentaire doit :

- a) identifier les processus nécessaires au système de management de la sécurité alimentaire
- b) déterminer la séquence et l'interaction entre ces processus
- c) déterminer les critères et les méthodes requis pour assurer une utilisation et un contrôle efficaces de ces processus
- d) assurer la disponibilité des informations nécessaires pour soutenir l'utilisation et le contrôle de ces processus
- e) mesurer, contrôler et analyser ces processus, et engager les actions nécessaires pour atteindre les résultats planifiés et les améliorer en permanence.

6.1.2. Politique de sécurité alimentaire

Le référentiel doit contraindre le fournisseur à disposer d'une politique et d'objectifs de sécurité alimentaire clairs, concis et documentés définissant précisément l'engagement de l'entreprise à satisfaire les attentes de ses clients en matière de sécurité de ses produits.

6.1.3. Manuel de sécurité alimentaire

Le référentiel doit contraindre le fournisseur à disposer d'un manuel de sécurité alimentaire ou d'un système documenté définissant l'étendue des activités concernées, ainsi que des procédures documentées ou s'y référant spécifiquement et décrivant l'interaction avec les processus correspondants.

6.1.4. Responsabilité de la direction

Le référentiel doit contraindre le fournisseur à établir une structure organisationnelle claire qui définit et documente de manière précise les fonctions, les responsabilités et les rapports hiérarchiques au moins pour tout le personnel dont les activités ont une incidence sur la sécurité des produits.

6.1.5. Engagement de la direction

Le référentiel doit contraindre la direction du fournisseur à démontrer son engagement en matière d'élaboration et d'amélioration du système de management de la sécurité alimentaire.

6.1.6. Revue de la direction (incluant la revue de l'HACCP)

Le référentiel doit exiger que la direction du fournisseur réalise une revue du système de management de la sécurité alimentaire et du plan HACCP, à intervalles planifiés, afin de s'assurer de son adéquation, de son efficacité et de sa pertinence. Le plan HACCP doit également être révisé dans l'éventualité de changements ayant une incidence sur la sécurité du produit. Cet examen

déterminera s'il est nécessaire d'apporter des modifications au système de management de la sécurité alimentaire du fournisseur, ainsi qu'à la politique et aux objectifs de sécurité.

6.1.7. Gestion des ressources

Le référentiel doit exiger que la direction du fournisseur détermine et mette à disposition, en temps opportun, toutes les ressources nécessaires pour mettre en œuvre et améliorer les processus du système de management de la sécurité alimentaire et assurer la satisfaction du client.

6.1.8. Exigences générales de documentation

Le référentiel doit exiger que le fournisseur dispose de procédures documentées afin de démontrer la conformité avec le référentiel défini et de s'assurer que tous les documents nécessaires pour attester la mise en application, le contrôle des processus et la management de la sécurité alimentaire sont conservés en lieu sûr pendant toute la durée légale ou utile, contrôlés efficacement et aisément accessibles en cas de besoin.

6.1.9. Spécifications

Le référentiel doit exiger que le fournisseur s'assure que pour l'ensemble des articles et services (y compris l'approvisionnement en énergie, le transport et la maintenance) achetés/fournis et ayant une incidence sur la sécurité des produits, des spécifications documentées soient disponibles, conservées en lieu sûr et aisément accessibles en cas de besoin. Le référentiel doit prévoir un processus de révision des spécifications.

6.1.10. Procédures

Le référentiel doit exiger que le fournisseur dispose et mette en œuvre des procédures/instructions détaillées pour l'ensemble des processus et des activités ayant une incidence sur la sécurité des produits.

6.1.11. Audit interne

Le référentiel doit exiger que le fournisseur instaure un système d'audit interne couvrant l'ensemble des systèmes et des procédures ayant une incidence sur la sécurité des produits.

6.1.12. Mesures correctives

Le référentiel doit exiger que le fournisseur s'assure que les procédures pour la détermination et la mise en œuvre d'actions correctives en cas de non conformité grave en matière de sécurité des produits soient préparées et documentées et que toute cette documentation soit conservée en lieu sûr et aisément accessible en cas de besoin.

6.1.13. Contrôle des produits non conformes

Le référentiel doit exiger que le fournisseur s'assure que les produits non conformes aux exigences sont clairement identifiés et contrôlés afin d'éviter qu'ils ne soient utilisés ou livrés par erreur. Ces activités doivent être définies dans une procédure documentée, conservée en lieu sûr et aisément accessible en cas de besoin.

6.1.14. Libération des produits

Le référentiel doit exiger que le fournisseur élabore et mette en place des procédures de libération des produits.

6.1.15. Achats

Le référentiel doit exiger que le fournisseur contrôle les procédures d'achat pour s'assurer que tous les articles achetés à l'extérieur sont conformes aux critères fixés.

6.1.16. *Contrôle des performances du fournisseur*

Le référentiel doit exiger que le fournisseur mette en place des procédures de référencement et de suivi continu de ses propres fournisseurs. Les résultats des évaluations et des actions de surveillance doivent être consignés.

6.1.17. *Traçabilité*

Le référentiel doit exiger que le fournisseur élabore et réactualise des procédures et des systèmes visant à assurer :

- l'identification de tout produit, ingrédient ou service sous-traité
- des enregistrements complets des lots des produits en cours de traitement ou les produits finis et les emballages pendant tout le processus de production
- l'enregistrement de l'acheteur et du lieu de destination de tous les produits fournis

6.1.18. *Gestion des réclamations*

Le référentiel doit exiger que le fournisseur élabore et mette en œuvre un système efficace de gestion des réclamations et des données issues et l'utilise afin de déceler les carences dans la sécurité alimentaire et d'y remédier.

6.1.19. *Gestion des incidents graves*

Le référentiel doit exiger que le fournisseur élabore et mette en œuvre une procédure efficace de gestion des incidents pour tous ses produits et la teste régulièrement. Cette procédure devrait inclure la planification du retrait et du rappel des produits.

6.1.20. *Contrôle des appareils de mesure et de vérification*

Le référentiel doit exiger que le fournisseur identifie les mesures critiques pour la sécurité alimentaire ainsi que les appareils de mesure et de vérification requis pour garantir la sécurité alimentaire ; puis détermine les méthodes garantissant une calibration de ces appareils par rapport à des étalons reconnus.

6.1.21. *Analyse des produits*

Le référentiel doit exiger que le fournisseur élabore et mette en œuvre un système qui assure que les analyses des produits/ingrédients qui sont critiques pour la sécurité des produits soient requises et effectuées et que ces analyses soient réalisées conformément aux normes équivalentes à l'ISO 17025.

6.2 ÉLÉMENTS CLÉS : BONNES PRATIQUES DE FABRICATION (GMP), BONNES PRATIQUES AGRICOLES (GAP), BONNES PRATIQUES PRATIQUES DE DISTRIBUTION(GDP)

6.2.1. Introduction

Cette clause présente les exigences pour les bonnes pratiques en vue d'assurer la sécurité alimentaire lors de la fabrication (Bonnes pratiques de fabrication, dénommées ci-après GMP). Des exemples plus détaillés se trouvent dans l'Annexe 1 de la deuxième partie de ce document. Le référentiel doit tenir compte des points suivants relatifs aux GMP le cas échéant.

6.2.2. Environnement du site

Le site ou l'usine doit être situé et entretenu de manière à prévenir toute contamination et à permettre la fabrication de produits sûrs.

6.2.3. Environnement du lieu

Tous les sols du site ou de l'installation doivent être finis et entretenus selon des normes appropriées

6.2.4 Agencement du site et flux de produits

Les locaux, le site et/ou l'usine doivent être conçus, construits et entretenus de telle sorte à maîtriser tout risque de contamination du produit.

6.2.5 Fabrication (manipulation, préparation, traitement, conditionnement et zones de stockage des matières premières)

L'agencement du site, des installations et des bâtiments doit être adapté à leur utilisation prévue.

6.2.6. Équipement

L'équipement doit être adapté à l'usage prévu et doit être utilisé de façon à réduire les risques pour la sécurité alimentaire.

6.2.7. Maintenance

Un système de maintenance planifié doit être prévu pour tous les équipements critiques à la sécurité du produit.

6.2.8. Installations pour le personnel

Les installations pour le personnel doivent être conçues et utilisées de façon à réduire les risques pour la sécurité du produit.

6.2.9. Risque de contamination physique et chimique

Des installations et des procédures doivent être en mises en oeuvre pour maîtriser les risques de contamination physique, chimique ou biologique du produit. Des contrôles adéquats doivent être mis en place pour réduire l'incidence des corps étrangers, par exemple en utilisant des détecteurs de métaux ou des appareils à rayons X.

6.2.10. Ségrégation et contamination croisée

Des procédures doivent être mises en oeuvre pour empêcher la contamination et la contamination croisée des matières premières, des emballages et des produits finis. Elles doivent porter sur tous les aspects de la sécurité alimentaire, y compris les micro-organismes, les substances chimiques et les allergènes.

6.2.11. Gestion des stocks (rotation)

Des procédures doivent être en place pour s'assurer que les matières et les ingrédients sont utilisés dans l'ordre correct et en respectant les dates de péremption.

6.2.12. Entretien, nettoyage et hygiène

Des normes d'entretien, de nettoyage et d'hygiène doivent être appliquées à tout moment et à toutes les étapes.

6.2.13. Gestion de la qualité de l'eau

La qualité de l'eau en contact avec les aliments doit être régulièrement contrôlée et ne doit pas compromettre la sécurité du produit. L'eau pour rinçage après la récolte doit être potable. Seule de l'eau potable doit être utilisée et il convient de vérifier l'absence de contaminants à une fréquence appropriée.

6.2.14. Gestion des déchets

Des systèmes ad hoc doivent être en place pour le regroupement, la collecte et l'élimination des déchets.

6.2.15. Lutte contre les nuisibles

Un système doit être en place pour contrôler ou éliminer les risques d'infestation du site ou des installations.

6.2.16. Médicaments vétérinaires (GAP uniquement)

Une procédure doit être en place afin de s'assurer que les médicaments employés sont administrés à bon escient et les doses ne doivent pas être supérieures aux normes sanitaires appliquées dans le pays destinataire.

6.2.17. Maîtrise des pesticides, des herbicides et des fongicides (GAP uniquement)

Un système intégré de gestion des semences ou un système équivalent doit être institué pour s'assurer de l'utilisation judicieuse des substances chimiques pendant la croissance des végétaux et après la récolte et pour contrôler les résidus qui ne doivent pas être supérieurs aux normes sanitaires appliquées dans le pays destinataire.

6.2.18. Transport

Tous les véhicules, y compris ceux sous-traités, utilisés pour le transport des matières premières (y compris des emballages), des produits intermédiaires/semi-transformés et des produits finis doivent être adaptés à cet usage, maintenus en bon état et être propres.

6.2.19. Hygiène corporelle, vêtements de protection et dépistage médical

Des normes d'hygiène documentées et des formations à l'hygiène doivent être en vigueur en fonction des risques de contamination des produits. Des lavabos et des toilettes doivent être disponibles. Des vêtements de protection adaptés doivent être fournis. Dans tous les cas, ces mesures s'appliquent également aux sous-traitants et aux visiteurs

6.2.20. Formation

Un système doit être mis en place pour s'assurer que tous les employés sont dûment formés, informés et supervisés par rapport aux principes et aux pratiques de sécurité alimentaire, selon leurs activités.

6.3 ÉLÉMENTS CLÉS : ANALYSE DES DANGERS ET MAÎTRISE DES POINTS CRITIQUES (HACCP)

Le référentiel soumis doit exiger un système d'analyse des dangers et de maîtrise des points critiques (dénommé ci-après HACCP) ou un système équivalent visant à démontrer la maîtrise de la sécurité alimentaire. Le système HACCP décrit doit être systématique, complet, exhaustif et fondé sur les principes HACCP du Codex Alimentarius ou sur ceux du Comité national consultatif sur les critères microbiologiques pour les aliments (NACMCF). L'analyse des dangers doit inclure les allergènes le cas échéant. Les sept principes de l'HACCP doivent s'appliquer à tous les fournisseurs.

Le champ d'application du système HACCP doit être défini par produit, ligne de procédé ou lieu du procédé et en fonction de la position dans la chaîne alimentaire.

Le système HACCP du fournisseur doit confirmer l'engagement de la direction et doit être relayé à toutes les étapes du système de management de la sécurité alimentaire.

Dans certains cas, notamment pour les activités alimentaires ne nécessitant aucune préparation, fabrication ou traitement des aliments, il semble possible de maîtriser tous les dangers par la mise en œuvre de programmes prérequis. Dans ces cas, on peut considérer que la première étape de l'HACCP (analyse des dangers) a été réalisée et qu'il n'est pas nécessaire d'élaborer et de mettre en œuvre les autres principes de l'HACCP.

Remarque : Les principes du système HACCP tels qu'ils sont adoptés par la Commission du Codex Alimentarius et leurs directives d'application se trouvent à l'annexe CAC/RCP 1-1969 du Codex Alimentarius.

Dans tous les cas, l'HACCP ou l'évaluation des risques doit être conforme aux exigences légales.

Troisième partie

Exigences pour la fourniture de systèmes de management de la sécurité alimentaire

Mis en forme : Français (France)

7. Exigences pour la fourniture de systèmes de management de la sécurité alimentaire.

7.1 Introduction

Comme les procédures et la méthodologie d'évaluation et de certification sont prédéfinies, ce chapitre a pour but d'identifier un nombre minimum d'exigences pour la gestion des organismes de certification, nécessaires pour focaliser le processus de certification sur la sécurité alimentaire.

7.2 Orientations pour la gestion des organismes de certification

Les exigences générales pour l'accréditation sont rassemblées dans la Norme internationale ISO/IEC Guide 65 - Exigences générales pour les organismes réalisant de la certification de produit. Ces exigences s'appliquent à tous les types de certification et doivent donc être interprétées en fonction des exigences de sécurité alimentaire et du secteur de technologie alimentaire concerné.

7.2.1 Accréditation

Les systèmes de management de la sécurité alimentaire désireux de se mettre en conformité avec ce document doivent s'assurer que toutes les activités conduisant à la délivrance de certificats sont menées par des organismes de certification accrédités par des organismes membres de l'IAF, conformément à la norme ISO/IEC Guide 65.

7.2.2 Portée de l'accréditation

La portée de l'accréditation doit être définie précisément en termes de domaine d'application et en référence à un ou plusieurs référentiels pertinents de système de management de la sécurité alimentaire validé, y compris leurs références et/ou dates de révision. Les organismes de certification qui réalisent des audits de systèmes de management de la sécurité alimentaire qui s'avèrent conformes à ce document doivent inclure ces systèmes dans la portée de leur accréditation. Lorsqu'un organisme de certification détecte un point non conforme, il doit prendre les mesures qui s'imposent en temps utile pour résoudre le problème.

Dans certaines circonstances, l'organisme de certification peut avoir une demande d'extension de la portée d'accréditation en cours auprès de son organisme d'accréditation . Il doit néanmoins disposer d'une accréditation en vigueur conforme à la norme ISO/IEC Guide 65. Cet élément doit être porté par écrit à la connaissance de l'organisme de certification par le propriétaire du système de sécurité alimentaire.

Il est possible que les services de certification proposés par un organisme soient plus nombreux que ceux pour lesquels il est accrédité. Dans ce cas, les limites d'accréditation doivent être stipulées clairement. Les services qui ne peuvent pas faire partie de l'accréditation doivent être distingués de ceux qui en font partie.

7.3 Fréquence et durée des audits

7.3.1 L'organisme de certification doit définir le plus précisément possible la durée de l'audit en informant le fournisseur sur l'étendue, la complexité de l'opération et la portée de l'audit. Le propriétaire du référentiel doit clairement stipuler la base pour déterminer la durée de l'audit.

Lors de la visite initiale, la durée ainsi définie sera revue.

Mis en forme : Français (France)

Bien que la durée de l'audit soit variable en fonction de l'évaluation des risques, au minimum 1,5 devrait être prévu pour la conduite de l'audit. La durée de l'audit peut varier en fonction de différents facteurs comme l'historique de l'audit, la gravité, le type et le nombre de non conformités détectées, les modifications du processus entraînant une modification de l'HACCP, une augmentation significative des capacités, un changement structurel ou un changement à la tête de l'entreprise.

Toutes les sections de la norme seront abordées en révisant le manuel des fournisseurs, les procédures afférentes et les installations de production seront inspectées.

7.3.2 L'organisme de certification doit définir la fréquence de l'audit pour chaque site et doit motiver clairement ce choix.

La fréquence de l'audit sera au minimum de 12 mois.

Plusieurs facteurs peuvent avoir une incidence sur la fréquence de l'audit, par exemple l'historique de l'audit, la saisonnalité d'un produit, une augmentation significative des capacités, un changement structurel, un changement de la technologie du produit ou un changement de type de produit.

Une dose de flexibilité peut être nécessaire pour permettre un audit efficace des produits saisonniers. Toutefois, dans ce cas, les fournisseurs doivent être audités à chaque saison.

7.4 Certification alimentaire - catégories

La liste ci-dessous répertorie les catégories de produits identifiées. Les entreprises candidats à une accréditation ou une extension doivent mentionner ces catégories dans leur demande. Toutefois, il est possible que de nouvelles catégories émergent, par exemple lorsque des référentiels font leur apparition en Extrême-Orient. S'il est difficile de faire correspondre ces produits aux catégories, de nouvelles catégories doivent être clairement définies.

Production :

- | | |
|---|--|
| 1. Oeufs | 2. Viande rouge ~ Réfrigérée et surgelée |
| 3. Volaille ~ Réfrigérée et surgelée | 4. Poisson – Réfrigéré et surgelé |
| 5. Primeurs (fruit et légumes) | 6. Produits laitiers |
| 7. Produits et préparations à base de viande | 8. Produits et préparations à base de poisson |
| 9. Conditionnements hermétiques stable à température ambiante | 10. Produits prêts à consommer ou à réchauffer |
| 11. Boissons | 12. Produits de boulangerie et pâtisserie |
| 13. Aliments secs | 14. Confiserie |
| 15. Snacks et céréales pour petit déjeuner | 16. Huiles et graisses |
| 17. Ingrédients alimentaires | |

Agriculture :

1. Production, capture et abattage de bétail et de gibier
2. Production d'aliments pour animaux
3. Culture et production de primeurs
4. Activités de conditionnement de primeurs

Mis en forme : Français (France)

5. Activités d'agriculture intensive
6. Culture et production de café
7. Pêche et pisciculture intensive

7.5 Qualifications, formation, expérience et compétences des auditeurs

L'organisme de certification doit mettre en place des systèmes et des procédures afin que les auditeurs qui réalisent les évaluations aient une qualification conforme aux normes ISO 19001 et ISO 22003, notamment pour la conduite des audits des référentiels approuvés par la GFSI.

7.5.1 Qualification/Formation académique

Diplôme universitaire dans le domaine de l'alimentaire ou de la biologie ou au minimum formation supérieure diplômante ou équivalente dans ces domaines. Actuellement, les auditeurs qui réalisent des audits des référentiels approuvés par la GFSI sont dispensés de ce critère à condition qu'ils puissent attester de leur compétence.

7.5.2 Expérience professionnelle

L'auditeur doit avoir au minimum cinq ans d'expérience à temps plein dans l'alimentaire incluant au moins deux ans dans des domaines tels que l'assurance qualité ou la sécurité alimentaire dans les secteurs de la production, de la fabrication, de la distribution, du contrôle et inspection ou équivalent

Cette expérience peut être ramenée à deux ans si la compétence de l'auditeur est attestée par un examen conçu et supervisé par le propriétaire du référentiel.

Cet examen doit au minimum porter sur les points suivants :

- Connaissance générale du référentiel
- Connaissance de la réglementation afférente
- Connaissance et compréhension des processus alimentaires spécifiques
- Compréhension de l'assurance qualité, de la gestion de la qualité et des principes HACCP

7.5.3. Formation formelle des auditeurs

- Les auditeurs doivent avoir suivi avec succès une formation reconnue relative aux techniques d'audit basées sur QMS ou FSMS – durée : 1 semaine/40h, ou équivalent.
- Les auditeurs doivent avoir suivi avec succès une formation sur l'HACCP basée sur les principes du Codex Alimentarius et attester de leur maîtrise des principes HACCP – durée minimum : 2 jours, ou équivalent.
- Les auditeurs doivent avoir suivi avec succès une formation sur le référentiel conforme aux attentes des propriétaires des référentiels.

7.5.4 Formation initiale

Le programme de formation de chaque auditeur intégrera les points suivants :

- Une évaluation des connaissances et des compétences pour chaque domaine et sous-domaine et l'attribution des domaines d'évaluation,
- Une évaluation des connaissances en matière de sécurité alimentaire, de l'HACCP, des programmes prérequis. Accès et capacité d'application de la législation et de la réglementation en vigueur,
- Période de formation supervisée portant sur l'évaluation des systèmes de management de la qualité et de l'HACCP, les techniques d'audit spécifiques et la connaissance des catégories de produits,
- Attestation de formation délivrée par le superviseur désigné.

Mis en forme : Français (France)

7.5.5 Extension du champ de compétences

Pour pouvoir étendre son champ de compétences, l'auditeur doit suivre un programme de formation théorique relatif à la nouvelle catégorie de produit, il doit réaliser des audits supervisés, subir une évaluation et recevoir une attestation délivrée par l'organisme de certification l'autorisant à réaliser des audits sur la nouvelle catégorie.

7.5.6 Expérience en matière d'audit

Expérience initiale de l'audit

Les auditeurs doivent avoir suivi avec succès une période de formation supervisée à travers 10 audits ou 15 journées d'audit dans plusieurs entreprises pour des référentiels approuvés par la GFSI.

Maintien des connaissances en matière d'audit

L'organisme de certification doit avoir mis en place un programme annuel incluant au moins 5 audits ou 10 journées d'audit sur site portant sur des entreprises différentes, réalisés pour des référentiels approuvés par la GFSI afin de maintenir les connaissances de l'auditeur sur les catégories et les référentiels. Ce programme doit donner lieu à la délivrance d'une attestation de validation de l'auditeur.

7.5.7 Formation continue

L'auditeur doit mettre à jour ses connaissances relatives aux meilleures pratiques de la catégorie de produit, il doit avoir accès et savoir appliquer la législation et la réglementation en vigueur et tenir un dossier relatif à toutes les formations suivies.

7.5.8 Attributs et compétences

L'organisme de certification doit avoir mis en place un système destiné à s'assurer que les auditeurs se conduisent de manière professionnelle. Voici quelques exemples de comportements souhaitables.

- Éthique : équitable, juste, sincère, honnête et discret.
- Ouvert d'esprit : prêt à envisager des idées alternatives ou des points de vue divergents.
- Diplomate : faisant preuve de tact dans les contacts humains.
- Observateur : conscient de l'environnement physique et des activités qui l'entourent.
- Intuitif : instinctif, conscient et capable de comprendre les situations.
- Polyvalent : capable de s'adapter à des situations différentes.
- Tenace : décidé et ciblé sur les objectifs à atteindre.
- Cartésien : élabore des conclusions basées sur un raisonnement logique en temps voulu.
- Autonome : agit en toute indépendance tout en interagissant de manière efficace avec les autres.
- Intègre : conscient des obligations de confidentialité et du respect du code de déontologie professionnel.

7.6 Conflit d'intérêts

L'organisme de certification et les auditeurs qu'il emploie doivent éviter tout conflit d'intérêt, plus particulièrement concernant les activités d'audit, de formation, de consulting et doivent signer des accords de confidentialité pour attester de leur engagement à cet effet.

N.B. Définition du conflit d'intérêt – Première partie, Section 3

Mis en forme : Français (France)

7.7 Exigences minimale pour les rapports d'audit

Le rapport d'audit doit impérativement comporter les informations suivantes.

1.	Informations générales	
	- Nom de l'entreprise	
	- Numéro GLN EAN.UCC s'il existe	
	- Adresse	
	- Nom de l'organisme de certification	
	- Adresse	
	- Nom de l'usine	
	- Adresse	
	- Date(s) de l'audit	
	- Date de l'audit précédent et nom de l'organisme de certification réalisant l'audit.	
	- Nom et version du système de management de la sécurité alimentaire	
	- Portée de l'audit (description détaillée des processus/produits)	
	- Catégorie des produits	
	- Liste des personnels clés présents lors de l'évaluation	
	- Nom/signature du représentant de l'entreprise	
	- Nom/signature de l'auditeur	
2.	Résumé des résultats	
	- Description du système HACCP/ management de la sécurité alimentaire	
	- Détails des certificats existants	
	- Présentation des processus évalués	
	- Conclusion de l'audit	
	- Date d'expiration des certificats	
3.	Liste des non conformités	
4.	Rapport d'évaluation détaillé/points relevés	
	- Critères HACCP	- Résultats par élément clé
	- Critères du système de management de la sécurité alimentaire	- Résultats par élément clé
	- Critères GMP/GAP/GDP	- Résultats par élément clé
	- Autres remarques pertinentes	

7.8 Évaluation

Lorsque des systèmes de notation, de classement et d'attribution de niveau sont appliqués, ils doivent être clairement expliqués par le propriétaire du référentiel. Le rapport d'audit doit clairement déterminer les points sur lesquels le site est conforme ou non conforme par rapport au référentiel. Si l'auditeur identifie des points non conformes, des détails clairs et concis doivent être donnés dans le rapport d'audit sur ces non conformités.

Mis en forme : Français (France)

7.9 Mesures de correction des non conformités

Toutes les non conformités, telles qu'elles sont décrites dans la première partie, section 3, doivent faire l'objet de plans de mesures correctives et il convient de fournir les preuves de leur mise en oeuvre à l'organisme de certification afin de vérifier que le demandeur se conforme aux exigences du référentiel. Cette vérification peut prendre la forme de nouvelles évaluations sur site ou de documents soumis incluant les procédures mises à jour, les dossiers, les photographies, etc. évalués par un membre ou un groupe compétent au sein de l'organisme de certification. Toutes les preuves des mesures correctives doivent être transmises, complétées et vérifiées par l'organisme de certification dans un délai défini dans le référentiel avant que la certification ne puisse être octroyée.

7.10 Décision de certification

Le propriétaire du référentiel doit s'assurer que chaque rapport d'évaluation fait l'objet d'une revue technique approfondie avant l'octroi, la suspension, le retrait ou le renouvellement de la certification. Cette revue assurera que :

- tous les réviseurs sont impartiaux et techniquement compétents pour comprendre le contenu des rapports et que les rapports font l'objet d'une évaluation attentive pour démontrer de manière étayée la conformité au référentiel
- toutes les exigences du référentiel ont été dûment abordées, en s'appuyant sur les notes prises lors de l'évaluation par un auditeur dûment qualifié.
- la portée du rapport couvre la portée pour laquelle le client s'est porté candidat et que le rapport démontre que tous les secteurs de la portée concernée ont bien été étudiés en profondeur.
- tous les points non conformes ont été identifiés et que des mesures correctives ont été prises pour les résoudre.

Le client doit être informé du fait qu'il peut interjeter appel de la décision de certification.

7.11 Diffusion des rapports d'audit

Tous les rapports d'audit doivent être mis à la disposition des parties autorisées à la discrétion du client. La propriété du rapport d'audit, la détermination des détails mis à disposition et les autorisations d'accès reviennent au client.

PREMIÈRE PARTIE, ANNEXE 1 : FORMULAIRE DE BENCHMARKING POUR LES PROPRIÉTAIRES DE PROGRAMMES

À REMPLIR PAR LES PROPRIÉTAIRES DE PROGRAMMES

PROGRAMME SOUMIS :	
5.7.2	Le propriétaire du programme soumettra un rapport sur la base d'un format GFSI standardisé contenant les informations suivantes
(a)	Résumé du référentiel, son objectif, détails de sa mise au point et des procédures opérationnelles nécessaires requises pour le système de certification
(b)	Comparaisons croisées clause par clause du référentiel à valider avec la deuxième partie du Document d'orientation, intitulée Exigences pour la validation d'un référentiel de sécurité alimentaire (éléments clés). Cette comparaison clause par clause doit également détailler les critères de validation et fournir tous les arguments étayant cette validation
(c)	Les exigences du système de certification à valider doivent être comparées avec les critères de la troisième partie intitulée exigences pour la fourniture de systèmes de management de la sécurité alimentaire et doivent refléter un niveau d'exigence au moins aussi important que les éléments d'audit réalisés par des tiers et des éléments de certification associés

N.B. 5.7.2.1 (d) Si au cours de cet exercice de comparaisons croisées, le propriétaire du programme décèle des carences flagrantes au plan de la conformité avec le Document d'orientation, il doit les résoudre avant de soumettre le programme au benchmarking.

Mis en forme : Français (France)

RÉFÉRENTIEL SOUMIS :	
5.7.3	Critères d'un programme validé. Le programme doit :
(a)	Avoir été développé avec la participation de représentants techniquement compétents des acteurs directement concernés ou avoir fait l'objet d'une révision formelle par ces parties et dûment révisé le cas échéant
(b)	Être révisé et mis à jour, au moins tous les cinq ans, avec l'implication des représentants des acteurs directement concernés (5.11)
(c)	Être couvert par un copyright détenu par une entité légale identifiée ou avoir fait l'objet d'une demande de copyright en bonne et due forme. <i>(nom de l'entité légale)</i>
(d)	Être rédigé de manière claire et précise dans sa terminologie afin de permettre une interprétation précise et uniformisée et de permettre de déterminer si le demandeur respecte les critères de conformité. Les termes tels que "suffisant" et "adéquat" doivent dans la mesure du possible être proscrits
(e)	Être un acteur crédible au sein de son secteur, auprès des instances régulatrices ou des groupes de professionnels de référence. Tous les nouveaux programmes devant faire l'objet d'un benchmarking par rapport au Document d'orientation GFSI doivent être soutenus par écrit par deux distributeurs.
(f)	Être disponible publiquement et utilisable par tous sans restriction aucune à des fins de certification. Le versement de droits raisonnables pour l'achat du programme ou des droits de licence pour sa mise en œuvre ou une formation à l'application du programme ne sauraient être considérés comme une restriction ou une limitation
(g)	Interdire aux produits fabriqués conformément à une norme validée d'être étiquetés, marqués ou décrits de telle sorte qu'ils suggèrent être conformes à une norme ou une spécification particulière

Mis en forme : Français (France)

PREMIÈRE PARTIE, ANNEXE 2 : LISTE DES RÉFÉRENCES CROISÉES POUR LES PROPRIÉTAIRES DE PROGRAMMES

Section 6.1 : Éléments clés des systèmes de management de la sécurité alimentaire

Protocole GFSI (rév 2)	RÉFÉRENTIEL SOUMIS :	Protocole GFSI (rév 2)	RÉFÉRENTIEL SOUMIS :
6.1.1	Critères généraux	6.1.12	Mesures correctives
6.1.2	Politique de sécurité alimentaire	6.1.13	Contrôle des produits non conformes
6.1.3	Manuel de sécurité alimentaire	6.1.14	Libération des produits
6.1.4	Responsabilité de la direction	6.1.15	Achats
6.1.5	Engagement de la direction	6.1.16	Contrôle des performances des fournisseurs
6.1.6	Revue de direction	6.1.17	Traçabilité
6.1.7	Gestion des ressources	6.1.18	Gestion des réclamations
6.1.8	Exigences générales de documentation	6.1.19	Gestion des incidents graves
6.1.9	Spécifications	6.1.20	Contrôle des appareils de mesure et de vérification
6.1.10	Procédures	6.1.21	Analyse des produits
6.1.11	Audit interne		

Section 6.2 : Éléments clés des normes GAP, GMP, GDP

Protocole GFSI (rév 2)		Protocole GFSI (rév 2)	
		6.2.11	Gestion des stocks (rotation)
6.2.2	Environnement du site	6.2.12	Entretien, nettoyage et hygiène
6.2.3	Environnement du lieu	6.2.13	Gestion de la qualité de l'eau
6.2.4	Agencement du site et flux des produits	6.2.14	Gestion des déchets
6.2.5	Fabrication	6.2.15	Lutte contre les nuisibles
6.2.6	Équipement	6.2.16	Médicaments vétérinaires
6.2.7	Maintenance	6.2.17	Contrôle des pesticides, des herbicides et des fongicides
6.2.8	Installations pour le personnel	6.2.18	Transport
6.2.9	Risque de contamination physique et chimique	6.2.19	Hygiène corporelle, vêtements de protection et dépistage médical
6.2.10	Ségrégation et contamination croisée	6.2.20	Formation

Section 6.3 : Éléments clés pour le HACCP

7. Conditions à remplir pour la fourniture de systèmes de management de la sécurité alimentaire

7.2.1	Accréditation	7.5.6	Expérience en matière d'audit
7.2.2	Portée de l'accréditation	7.5.7	Formation continue
7.3	Fréquence et durée des audits	7.5.8	Attributs et compétences
7.4	Certification alimentaire – catégories	7.6	Conflit d'intérêts
7.5	Qualification, formation, expérience et compétences des auditeurs	7.7	Critères minimum des rapports d'audit
7.5.1	Qualification/Formation académique	7.8	Évaluation
7.5.2	Expérience professionnelle	7.9	Mesures de correction pour les points non conformes
7.5.3	Formation formelle des auditeurs	7.10	Décision de certification
7.5.4	Formation initiale	7.11	Diffusion des rapports d'audit
7.5.5	Extension du champ des compétences		

Deuxième partie, Annexe 1 – ÉLÉMENTS CLÉS DES BONNES PRATIQUES AGRICOLES, DE PRODUCTION ET DE LOGISTIQUE

Les Bonnes pratiques agricoles (GAP), les Bonnes pratiques de fabrication (GMP) ou les Bonnes pratiques de distribution (GDP) sont données à titre d'exemple pour la mise en conformité avec les critères des éléments clés correspondants (Chapitre 6.2). Cette liste n'est par conséquent pas exhaustive.

Environnement du site

GAP	GMP	GDP
Le site doit être adapté à son usage	Des mesures de sécurité adéquates doivent être en vigueur	Des mesures de sécurité ad hoc doivent être en vigueur
Tout rejet d'eaux usées incontrôlé dans les systèmes d'irrigation et autres bassins d'irrigation doit être interdit.	Le périmètre du site doit être clairement délimité	Le périmètre du site doit être clairement délimité
	Un système de contrôle périphérique des nuisibles doit être en place	Un système de contrôle périphérique des nuisibles doit être en place
	Un dispositif de drainage adapté doit être opérationnel	Un dispositif de drainage adapté doit être opérationnel

Environnement local

GAP	GMP	GDP
Tous les nouveaux sites doivent faire l'objet d'une évaluation des risques au plan des polluants environnementaux et des inondations	Tous les nouveaux sites doivent faire l'objet d'une évaluation des risques au plan des polluants environnementaux et des inondations	Tous les nouveaux sites doivent faire l'objet d'une évaluation des risques au plan des polluants environnementaux et des inondations
Une évaluation périodique de l'impact des risques de sécurité alimentaire potentiels sur et en provenance de l'environnement local doit être réalisée	Une évaluation périodique de l'impact des risques de sécurité alimentaire potentiels sur et en provenance de l'environnement local doit être réalisée	Une évaluation périodique de l'impact des risques de sécurité alimentaire potentiels sur et en provenance de l'environnement local doit être réalisée

Agencement du site et flux des produits

GAP	GMP	GDP

Le flux des processus doit être documenté en cas de conditionnement à la ferme	Le flux des processus doit être logique et unidirectionnel	Le flux des processus doit être logique
	Les zones de production à haut/faible risque doivent être clairement séparées	Le flux des processus doit être conçu de façon à prévenir toute contamination
	Des installations réfrigérées et de congélation dédiées doivent être prévues si nécessaire	
Le flux des processus doit être conçu de façon à prévenir toute contamination	Le flux des processus doit être conçu de façon à prévenir toute contamination	
	Le site doit disposer d'équipements de lavage séparés	
	Le laboratoire sur site, en cas de risque potentiel pour la sécurité alimentaire, doit être situé à part des zones de production ou sous-traité à des laboratoires qualifiés.	

Fabrication

GAP	GMP	GDP
La conception et la construction doivent réduire au minimum l'accumulation de poussière/débris en cas de conditionnement à la ferme	La conception et la construction doivent réduire au minimum l'accumulation de poussière/débris	La conception et la construction doivent réduire au minimum l'accumulation de poussière/débris
Les murs, les sols et les plafonds doivent être aisément accessibles pour le nettoyage et imperméables en cas de conditionnement à la ferme	Les murs, les sols et les plafonds doivent être aisément accessibles pour le nettoyage et imperméables	Les murs, les sols et les plafonds doivent être aisément accessibles pour le nettoyage et imperméables
	Les faux plafonds doivent prévoir un espace suffisant pour le nettoyage et la gestion des nuisibles	
	Un système d'évacuation couvert ad hoc doit être opérationnel avec un écoulement des zones à haut risque vers l'extérieur	Un système d'évacuation couvert ad hoc doit être opérationnel
	L'éclairage doit être protégé, de préférence sans verre	L'éclairage doit être protégé, de préférence sans verre

Mis en forme : Français (France)

	Il convient d'éviter les fenêtres dans les zones de production. Les ouvertures existantes doivent être protégées et sécurisées si elles sont conçues pour être ouvertes L'air doit être filtré si nécessaire	Il convient d'éviter les fenêtres. Les ouvertures existantes doivent être protégées et sécurisées si elles sont conçues pour être ouvertes
	Un différentiel de pression doit exister entre les zones de production à haut/faible risque	
	Une ventilation adéquate doit être en service pour éviter la condensation	
	Les poussières doivent être régulées si nécessaire	
Un éclairage adéquat doit être fourni en cas de conditionnement à la ferme	L'éclairage fourni doit être adéquat	L'éclairage fourni doit être adéquat
	Les portes externes des zones de production doivent être étanches et dûment isolées	Les portes externes doivent être étanches et dûment isolées

Équipement

GAP	GMP	GDP
L'équipement doit être conçu pour l'usage prévu et simple à nettoyer	L'équipement doit être conçu pour l'usage prévu et simple à nettoyer	Non applicable
	L'équipement doit être sur site pour faciliter l'accès à des fins de nettoyage et de maintenance	
L'état de l'équipement doit être régulièrement évalué	L'état de l'équipement doit être régulièrement évalué. Le mouvement des opérateurs/personnes doit être contrôlé pour éviter les risques de contamination croisée.	

Maintenance

GAP	GMP	GDP
Un programme de maintenance programmé doit	Un programme de maintenance programmé doit	Un programme de maintenance programmé doit

Mis en forme : Français (France)

être mis en place.	être mis en place.	être mis en place.
Les entrepreneurs et les équipes de maintenance maison doivent connaître et respecter les normes d'hygiène	Les entrepreneurs et les équipes de maintenance maison doivent connaître et respecter les normes d'hygiène	Les entrepreneurs et les équipes de maintenance maison doivent connaître et respecter les normes d'hygiène

Mis en forme : Français (France)

Installations pour le personnel

GAP	GMP	GDP
Les installations du personnel doivent être idéalement situées pour permettre un accès direct aux zones de production, à l'exception des toilettes en cas de conditionnement à la ferme	Les installations du personnel doivent être idéalement situées pour permettre un accès direct aux zones de production, à l'exception des toilettes	
	Des casiers/installations de rangement doivent être fournis	Des casiers/installations de rangement doivent être fournis
	Des installations adéquates pour le lavage des mains doivent être fournies	Des installations adéquates pour le lavage des mains doivent être fournies
	Des vêtements de protection, des chaussures de sécurité et des casques doivent être fournis	Des vêtements de protection, des chaussures de sécurité et des casques doivent être fournis
Des zones de repos et de restauration doivent être mises à disposition en cas de conditionnement à la ferme	Des zones de repos et de restauration doivent être mises à disposition	Des zones de repos et de restauration doivent être mises à disposition
	Fumer ne doit être autorisé que dans les zones réservées à cet effet	Fumer ne doit être autorisé que dans les zones réservées à cet effet
Des toilettes et des installations pour le lavage des mains doivent être fournies	Des toilettes doivent être mises à disposition, mais elles ne doivent pas donner directement sur les zones de production	Des toilettes doivent être mises à disposition, mais elles ne doivent pas donner directement sur les zones d'entreposage
	L'accès aux zones de production à haut risque doit se faire via des sas où l'opérateur se change et doit être soumis à des procédures codifiées	

Mis en forme : Français (France)

Corps étrangers/Risque de contamination chimique

GAP	GMP	GDP
	Des systèmes de contrôle des risques doivent être mis en place	Des systèmes de contrôle des risques doivent être mis en place
	Des détecteurs de métaux doivent être installés en cas de risques	
	Si des détecteurs de métaux sont utilisés, ils doivent prévoir un rejet automatique dans un conteneur fermé	
	La délivrance de couteaux/lames doit être contrôlée et leur état doit être régulièrement vérifié	
	Des procédures de contrôle du verre et des bris doivent être instaurées	Des procédures de contrôle du verre et des bris doivent être instaurées
	Des registres des verres doivent être tenus et vérifiés en fonction des risques	Des registres des verres doivent être tenus et vérifiés en fonction des risques
	Les filtres et les tamis doivent être inspectés régulièrement	Des registres de maintenance doivent être tenus
	Des registres de maintenance doivent être tenus	
	Les marchandises reçues doivent être inspectées selon les risques de contamination	Les marchandises reçues doivent être inspectées selon les risques de contamination
	Les travaux de reprise doivent être contrôlés	
	Les produits chimiques doivent être stockés en lieu sûr	Les produits chimiques doivent être stockés en lieu sûr
Les produits chimiques utilisés sur les équipements mécaniques doivent être gérés et contrôlés	Les produits chimiques doivent être utilisés par du personnel formé	Les produits chimiques doivent être utilisés par du personnel formé
	Dans la mesure du possible, l'usage de bois doit être évité dans les zones de production	
	Toutes les mesures en place doivent être exécutées à une fréquence adéquate et être	Toutes les mesures en place doivent être exécutées à une fréquence adéquate et être

Mis en forme : Français (France)

	entièrement documentées	entièrement documentées
--	-------------------------	-------------------------

Entretien, nettoyage et hygiène

GAP	GMP	GDP
Des plannings et des registres de nettoyage doivent être mis en place si nécessaire	Des plannings et des registres de nettoyage doivent être mis en place	Des plannings et des registres de nettoyage doivent être mis en place
Les produits chimiques doivent être adaptés aux usages prévus	Les produits chimiques doivent être adaptés aux usages prévus	Les produits chimiques doivent être adaptés aux usages prévus
	Des méthodes de vérification du nettoyage et des procédures de mesure correctives doivent être mises en place	Des inspections d'hygiène doivent être organisées et consignées
	Dans la mesure du possible, l'équipement de nettoyage doit être clairement identifié et stocké à part	

Gestion de la qualité de l'eau

GAP	GMP	GDP
L'eau d'irrigation doit être adaptée à cet usage et contrôlée		
De l'eau potable pour le lavage après la récolte doit être disponible	De l'eau potable doit être utilisée et la présence de contaminants doit être contrôlée à intervalles réguliers	Non applicable
	La qualité de la glace, lorsqu'elle intervient dans les processus doit être contrôlée pour éviter toute contamination croisée	

Gestion des déchets

GAP	GMP	GDP
Les déchets doivent être contrôlés pour éviter la contamination de l'eau et des sols	Des systèmes doivent être mis en place pour réduire les déchets	Des systèmes doivent être mis en place pour réduire les déchets

Mis en forme : Français (France)

Un programme pour la collecte des déchets et des conteneurs chimiques doit être mis sur pied	La gestion des déchets doit être efficace	La gestion des déchets doit être efficace
	Les conteneurs externes pour les déchets doivent être couverts et collectés à intervalles réguliers	Les conteneurs externes pour les déchets doivent être couverts et collectés à intervalles réguliers
	Les conteneurs pour déchets internes et externes doivent être clairement identifiés et nettoyés régulièrement	

Lutte contre les nuisibles

GAP	GMP	GDP
Les effets sur le sol et l'eau des produits chimiques utilisés sur les récoltes précédentes doivent être évalués		
Le contrôle des nuisibles doit être confié à une entreprise de bonne réputation ou doit être effectué par du personnel de l'entreprise formé	Le contrôle des nuisibles doit être confié à une entreprise de bonne réputation ou doit être effectué par du personnel de l'entreprise formé	Le contrôle des nuisibles doit être confié à une entreprise de bonne réputation ou doit être effectué par du personnel de l'entreprise formé
	Les inspections doivent inclure le périmètre externe que les bâtiments internes et externes	Les inspections doivent inclure le périmètre externe ainsi que les bâtiments internes et externes
	Une carte des appâts doit être disponible	Une carte des appâts doit être disponible
	Les inspections doivent être réalisées à une périodicité déterminée en fonction des risques	Les inspections doivent être réalisées à une périodicité déterminée en fonction des risques
	Les inspections, les recommandations et les mesures correctives doivent être documentées	Les inspections, les recommandations et les mesures correctives doivent être documentées
	Des dispositifs électriques permanents d'élimination des volants judicieusement disposés doivent être installés	Des dispositifs électriques permanents d'élimination des volants judicieusement disposés doivent être installés
	Toutes les marchandises réceptionnées doivent être contrôlées pour déterminer qu'elles sont exemptes de nuisibles	Toutes les marchandises réceptionnées doivent être contrôlées pour déterminer qu'elles sont exemptes de nuisibles
	Le bâtiment doit être correctement isolé	Le bâtiment doit être correctement isolé

Mis en forme : Français (France)

Hygiène corporelle

GAP	GMP	GDP
Des normes d'hygiène documentées basées sur les risques doivent être mises en place	Des normes d'hygiène documentées basées sur les risques doivent être mises en place pour toutes les personnes qui pénètrent dans les installations et doivent inclure : <ul style="list-style-type: none"> • Le lavage des mains • Les coupures, les écorchures et les brûlures • Les zones réservées aux fumeurs • La consommation de boisson et de nourriture dans des zones séparées • Les bijoux et les montres • Les cosmétiques • Les procédures de dépistage médical Voir également : vêtements de protection	Des normes d'hygiène documentées basées sur les risques doivent être mises en place pour toutes les personnes qui pénètrent dans les installations et doivent inclure : <ul style="list-style-type: none"> • Le lavage des mains (produits non emballés) • Les coupures, les écorchures et les brûlures (produits non emballés) • Les zones réservées aux fumeurs • La consommation de boisson et de nourriture dans des zones séparées • Les procédures de dépistage médical (produits non emballés) Voir également : vêtements de protection
Le personnel doit être dûment formé aux normes d'hygiène documentées		
Des procédures pour le pansage des coupures, des égratignures et des brûlures doivent être mises en place		
Le lavage des mains doit être obligatoire		
Des procédures de dépistage médical destinées à éviter que des employés malades ne pénètrent dans les locaux tant qu'ils sont contagieux doivent être mises en place		

Formation

GAP	GMP	GDP
Une formation correspondant aux compétences requises doit être mise en place	Le personnel, y compris les intérimaires, doit être formé en fonction de ses	Le personnel, y compris les intérimaires, doit être formé en fonction de ses

Mis en forme : Français (France)

	responsabilités/activités	responsabilités/activités
	La formation doit être vérifiée	La formation doit être vérifiée
	Une procédure de révision des besoins de formation doit être mise en place	Une procédure de révision des besoins de formation doit être mise en place
	Des dossiers de formation doivent être tenus	Des dossiers de formation doivent être tenus
	Une supervision adéquate des nouveaux employés doit être mise en place	Une supervision adéquate des nouveaux employés doit être mise en place

Vêtements de protection

GAP	GMP	GDP
Si nécessaire, des vêtements de protection doivent être mis à la disposition du personnel	Si nécessaire, des vêtements de protection doivent être mis à la disposition du personnel, des entrepreneurs et des visiteurs	Si nécessaire, des vêtements de protection doivent être mis à la disposition du personnel, des entrepreneurs et des visiteurs
	Des vêtements de protection propres doivent être utilisés et changés à intervalles réguliers	Des vêtements de protection propres doivent être utilisés et changés à intervalles réguliers
	Les vêtements de protection doivent être hygiéniquement lavés	Les vêtements de protection doivent être hygiéniquement lavés en interne ou confiés à un fournisseur agréé
	Les vêtements de protection doivent être conçus pour éviter la contamination des produits	
	Des chaussures de sécurité doivent être portées dans les zones de production à haut risque	

Risques de contamination croisée

GAP	GMP	GDP
La contamination croisée issue des emballages doit être évitée	Les produits crus et cuits ainsi que les ustensiles doivent être séparés entre les zones de production à haut/faible risque	Non applicable
	Les noix et les autres allergènes doivent être identifiés et contrôlés pour éviter toute contamination croisée	

Mis en forme : Français (France)

	Les travaux repris doivent être contrôlés	
	Des mesures ad hoc doivent être prises pour éviter toute contamination croisée par le personnel, les entrepreneurs et les visiteurs	

Ségrégation

GAP	GMP	GDP
Les types de produits doivent être séparés pour éviter tout risque de contamination croisée	Les types de produits doivent être séparés pour éviter tout risque de contamination croisée. Une zone de quarantaine doit être prévue pour tous les produits rejetés/en attente	Les types de produits doivent être séparés pour éviter tout risque de contamination croisée. Une zone de quarantaine doit être prévue pour tous les produits rejetés/en attente

Gestion des stocks (rotation)

GAP	GMP	GDP
Si nécessaire, des certificats sanitaires pour les matériels de reproduction en pépinière doivent être disponibles	Les matières premières, les travaux en cours, les emballages et les produits finis doivent être dûment étiquetés pour permettre une rotation correcte des stocks sur le principe du premier entré, premier sorti	Les produits doivent être envoyés sur le principe du premier entré, premier sorti
Les produits récoltés doivent être contrôlés pour assurer une rotation correcte	Les matières premières, les traitements en cours, les emballages et les produits finis doivent être contrôlés pour vérifier que la contamination micro—biologique est dans la norme	

Dépistage médical

GAP	GMP	GDP
Si nécessaire, une procédure de dépistage médicale doit être mise en place pour les employés et les entrepreneurs	Une procédure de dépistage médical doit être mise en place. Elle doit également s'appliquer aux entrepreneurs et aux visiteurs	Une procédure de dépistage médical doit être mise en place. Elle doit également s'appliquer aux entrepreneurs et aux visiteurs

Mis en forme : Français (France)

Si nécessaire, des procédures de signalement de maladie et de reprise du travail doivent être mises en place	Si nécessaire, des procédures de signalement de maladie et de reprise du travail doivent être mises en place	Si nécessaire, des procédures de signalement de maladie et de reprise du travail doivent être mises en place
--	--	--

Médicaments vétérinaires

GAP	GMP	GDP
Les médicaments doivent convenir au traitement/contrôle et être administrés dans les doses prescrites sous la supervision d'un vétérinaire ou avec son approbation	Des contrôles ad hoc des fournisseurs doivent être mis en place pour s'assurer que les résidus vétérinaires ne dépassent pas les seuils sanitaires fixés.	Non applicable
Les médicaments vétérinaires doivent être stockés dans une pièce ou une armoire fermée à clé		
Un registre de tous les médicaments administrés doit être tenu		
Les médicaments interdits dans le pays de destination ne doivent pas être utilisés		
La protection contre les maladies et les nuisibles doit être assurée avec une quantité minimum de médicaments		
Le respect de périodes de sevrage médicamenteux avant l'abattage doit pouvoir être démontré		

Contrôle des pesticides/herbicides/fongicides

GAP	GMP	GDP
Des techniques intégrées de gestion des récoltes ou équivalentes doivent être mises en place pour une utilisation judicieuse de ces produits chimiques lors de la culture et du traitement	Des contrôles ad hoc des fournisseurs doivent être mis en place pour s'assurer que les résidus de pesticides n'excèdent pas les normes sanitaires en vigueur.	Non applicable

Mis en forme : Français (France)

post-récolte pour contrôler les résidus		
Si nécessaire, une formation à l'administration et à l'utilisation des pesticides, des herbicides et des fongicides doit être prévue		

Traitement post-récolte

GAP	GMP	GDP
Les produits chimiques doivent convenir au traitement/contrôle à réaliser	Non applicable	Non applicable
L'eau utilisée doit être potable		

Aliments pour animaux

GAP	GMP	GDP
Les matériaux non conçus pour la consommation humaine doivent être proscrits	Non applicable	Non applicable
Les ingrédients frais doivent être traités thermiquement avant d'être utilisés		
La composition des aliments doit être régulièrement évaluée		

Mis en forme : Français (France)