

FSSC 22000 v5 – Principaux changements

DNV GL - Business Assurance



Pourquoi ces changements ?

Contexte du standard FSSC 22000 v5

- FSSC 22000 v4.1 a été publiée en juillet 2017
- FSSC 22000 v5 a été publiée le 3 juin 2019

Les principales raisons des changements apportés à la nouvelle version (v5) du référentiel FSSC 22000 sont les suivantes :

- Publication de la nouvelle norme ISO 22000:2018
- Inclusion de la liste des décisions du Conseil des parties prenantes (Janvier 2019)
- Conformité aux exigences du GFSI
- Processus d'amélioration continue



- FSSC 22000 v5
- Vue d'ensemble

Principaux changements apportés aux exigences

Les principales modifications apportées au FSSC 22000 version 5 peuvent essentiellement être divisées en :

01

Changements dus à la structure HLS de l'ISO 22000

02

Modifications spécifiques à la norme ISO 22000

03

Modifications spécifiques à la FSSC 22000



Principaux changements induits par la structure HLS

- Par définition et suite à la mise en place du cadre HLS, la structure et les clauses de la norme ont été largement modifiées par rapport à la version précédente.
- Nouvelles clauses pour la détermination et le suivi systématique du **contexte commercial** (questions externes et internes) (Réf. 4.1) et des **besoins et attentes des parties intéressées** (Réf. 4.2), dans le but d'identifier et de comprendre les facteurs qui peuvent (potentiellement) affecter la capacité du Système de Management à atteindre les résultats escomptés.
- **Mettre davantage l'accent sur le leadership et l'engagement de la direction** (Réf. 5.1), y compris l'engagement actif et la responsabilisation à l'égard de l'efficacité du système.
- **Gestion des risques sur les processus** (réf. 6.1.1 à 6.1.3) afin de déterminer, d'examiner et, au besoin, de prendre des mesures pour faire face à tout risque qui pourrait avoir une incidence (**positive ou négative**) sur la capacité du système de gestion à produire les résultats escomptés.

Principaux changements induits par la structure HLS

- **5.1 La direction doit faire preuve de leadership et d'engagement en :**
 - a) Veillant à ce que la politique de sécurité des denrées alimentaires et les objectifs de son système de management soient établis.
 - b) Assurant la mise en œuvre du SMSDA.
 - c) S'assurant que les ressources pour le SMSDA sont disponibles.
 - d) Communiquant l'importance d'une gestion efficace de la sécurité des denrées alimentaires .
 - e) Veillant à ce que le SMSDA soit évalué et tenu à jour.
 - f) Orientant et soutenant les personnes afin qu'elles contribuent à l'efficacité du SMSDA.
 - g) Promouvant l'amélioration continue ;
 - h) Facilitant le fait que d'autres fonctions managériales pertinentes puissent démontrer aussi leur leadership en matière de salubrité des aliments.

Principaux changements induits par la SMVS

- **Accent** accru sur **les objectifs** en tant que moteurs d'amélioration (6.2.1/6.2.2) et sur l'évaluation des performances (9.1.1/9.1.2).
- Exigences étendues relatives à la **communication** (7.4) :
Plus prescriptif en ce qui concerne les *mécanismes de communication*, y compris la détermination de quoi, quand et comment communiquer.
- **Exigences moins strictes pour un manuel de salubrité des aliments** (7.5.1). Il est toujours nécessaire de disposer d'informations documentées.
- **Les informations documentées doivent être maîtrisées afin de** s'assurer qu'elles sont suffisamment protégées (réf. 7.5.3). L'exigence explicite d'avoir une procédure documentée a été supprimée.

Il convient également de noter ce qui suit au sujet de la SMVS

- La structure HLS ne fait pas référence à l'*action préventive* en tant que terme ou clause. Toutefois, le concept d'action préventive est considéré comme étant couvert par la *réflexion fondée sur le risque* dans l'ensemble de la norme et implicitement intégré dans les clauses pertinentes (par exemple aux chapitres 4, 6, 8 et 9).
- *L'information documentée* est maintenant le terme utilisé pour remplacer les *documents* et les *dossiers*.

En outre, il y a d'autres changements importants (voir diapositives suivantes)

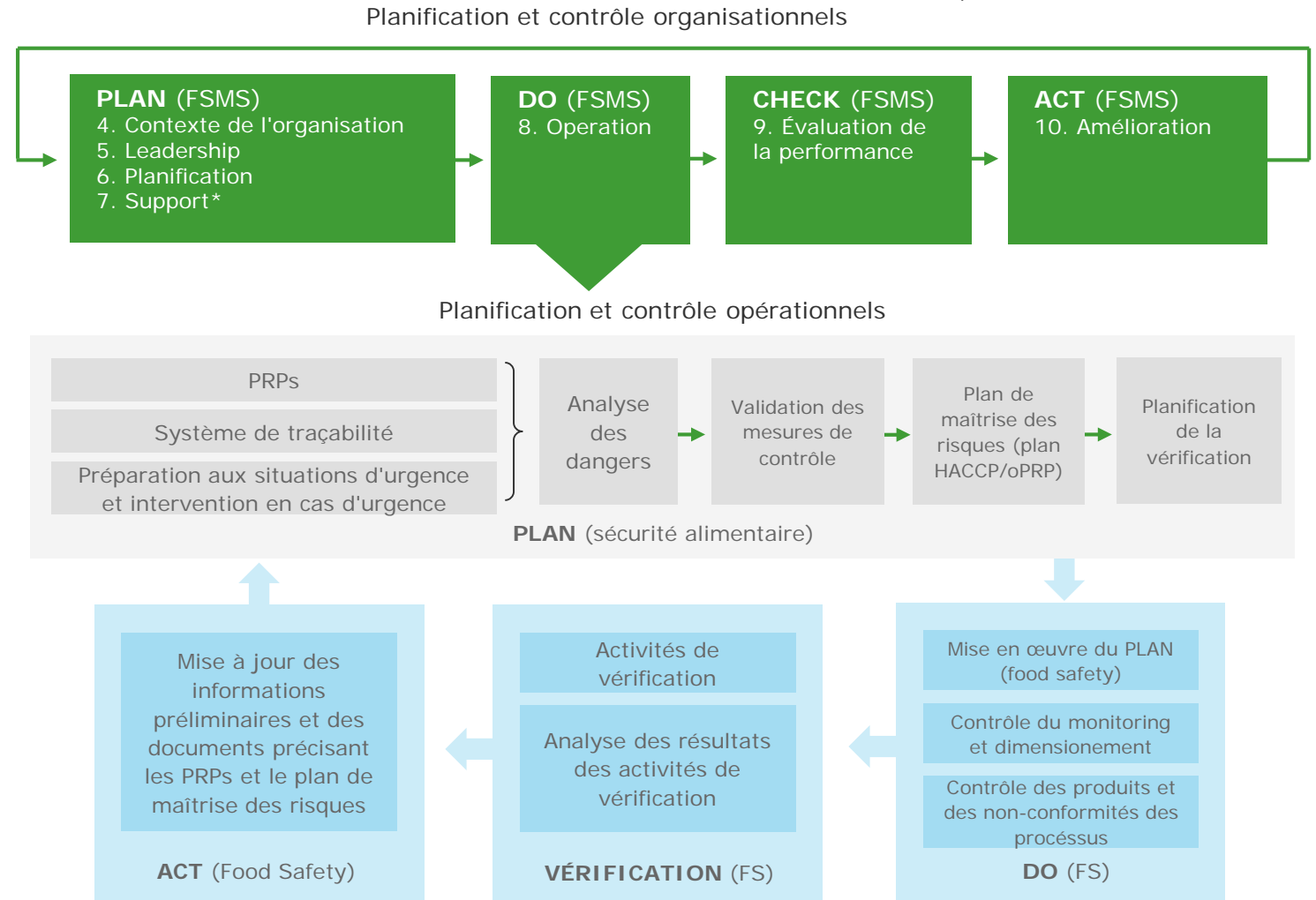


ISO 22000 - Mise en œuvre du PDCA en deux étapes

* Y compris le contrôle des processus, produits et services fournis à l'extérieur.

Le cycle PDCA

- La norme clarifie le cycle PDCA (Planifier - Faire - Contrôler - Agir), en prévoyant deux cycles distincts et travaillant de concert au sein de la norme: l'un couvrant le système de management et l'autre les principes HACCP.



Autres changements clés spécifiques

Étape	Qu'est-ce qui a changé ?
1	Portée (Scope)
3	Définitions
3.21	Sécurité des denrées alimentaires
3.33	Externalisation
3.39	Risque
5.2.2	Communiquer la politique de sécurité des denrées alimentaires
6.2.1	Objectifs en matière de food safety
7.1.6	Maîtrise des processus, produits ou services fournis par des tierces parties
7.2	Compétence

Étape	Qu'est-ce qui a changé ?
7.4.1	Général
7.5.1	Général
8.3	Systeme de traçabilité
8.8.1	Vérification
8.9.4.2	Évaluation pour mise en circulation
8.9.4.3	Élimination des produits non conformes
8.5.1.5.3	Description des processus et de l'environnement des processus
9.3.2	Contribution à la revue de direction

Changements affectant la systématique de l'analyse des dangers, des CCP et des PRPo

Étape	Qu'est-ce qui a changé ?
3.8	Mesure de maîtrise
3.11	Point critique de contrôle CCP
3.12	Limite critique
3.30	Programme opérationnel préalable
8.1	Planification et contrôle opérationnels
8.5.2.4.1	Reformulé et clarifié
8.5.4.1	Plan HACCP vs Plan de maîtrise des risques
8.5.4.2	Détermination des limites critiques et des critères d'action
8.5.4.3	Systèmes de surveillance des CCP et des PRPo



Modifications apportées au FSSC 22000 v5 Exigences supplémentaires - Quoi de neuf ?



2.5.1 Gestion des services

L'organisme doit s'assurer que, dans le cas où des services d'analyse de laboratoire externes sont entrepris pour la vérification et/ou la validation de la sécurité sanitaire des aliments, ils doivent être effectués par un laboratoire compétent qui a la capacité de produire des résultats d'essai précis et répétables en utilisant des méthodes d'essai validées et les meilleures pratiques (par exemple, participation réussie à des programmes de vérification des compétences, des programmes approuvés par les autorités réglementaires ou une accréditation aux normes internationales telles qu'ISO 17025).

- La norme ISO 22000:2018 couvre désormais la qualification et le monitoring des fournisseurs, y compris les services pertinents au § 7.1.6. de manière à ce que les exigences supplémentaires précédentes aient pu être supprimées.

2.5.2 Étiquetage des produits (v5)

- L'organisation doit s'assurer que les produits finis soient étiquetés conformément à toutes les exigences légales et réglementaires applicables en matière de sécurité sanitaire des aliments (y compris toutes références aux allergènes) dans le ou les pays de vente considéré(s).

2.1.4.2 Étiquetage des produits (v 4.1)

- L'organisation doit s'assurer que le produit fini soit étiqueté conformément à la réglementation alimentaire applicable dans le ou les pays de vente considéré(s).

Gestion des allergènes étendue aux catégories E, F et G

2.5.6 Gestion des allergènes (pour les catégories C, E, F, G, I et K, v5)

- L'organisation doit avoir un plan de gestion documenté concernant les allergènes, qui comprend :
 - a) L'évaluation des risques couvrant toutes les sources potentielles de contamination croisée par des allergènes et ;
 - b) Des mesures de maîtrise pour réduire ou éliminer le risque de contamination croisée.
- Les exigences en matière de validation et de vérification ont été supprimées de cette section (qui doit être couverte par le SMSDA). L'étiquetage a été déplacé à une clause additionnelle en rapport avec cette section.



2.5.7 Surveillance de l'environnement (pour les catégories C, E, F, I et K)

▪ L'organisation doit avoir en place :

a) Programme de surveillance environnementale axé sur les risques ;

b) Procédure documentée pour l'évaluation de l'efficacité de tous les contrôles visant à prévenir la contamination de l'environnement de fabrication et comprenant, au minimum, l'évaluation des contrôles microbiologiques et allergéniques présents ;

c) Données sur les activités de surveillance, y compris l'analyse régulière des tendances.

Formulation des produits (étendue à toute la catégorie D)

2.5.9 Formulation des produits (pour la catégorie D)

L'organisation doit mettre en place des procédures pour gérer l'utilisation d'ingrédients qui contiennent des éléments nutritifs susceptibles d'avoir un impact négatif sur la santé animale.

Nouveau !



2.5.10 Transport et livraison (catégorie FI)

2.5.10 Transport et livraison (catégorie FI)

- L'organisation doit s'assurer que le produit est transporté et livré dans des conditions qui réduisent au minimum le risque de contamination.

Merci !

www.dnvgl.com

SAFER, SMARTER, GREENER

The trademarks DNV GL®, DNV®, the Horizon Graphic and Det Norske Veritas® are the properties of companies in the Det Norske Veritas group. All rights reserved.