



INTERPRETATION DE LA NORME DE CERTIFICATION DU SYSTEME DE MANAGEMENT DE LA SECURITE DES DENREES ALIMENTAIRES FSSC 22000

UN LIVRE BLANC SUR LES ENJEUX, EFFETS ET PERSPECTIVES DE FSSC 22000

FÉVRIER 2009

AUTEUR/S

Supreeya Sansawat

Directeur mondial de sécurité alimentaire, SGS

Victor Mulyil

Directeur Technique des Services de la Sécurité Alimentaire, Amérique du Nord, SGS

SGS

ABREGE

L'objectif de ce document est d'introduire les exigences de la norme de Certification du Système de management de la Sécurité des denrées alimentaires FSSC 22000. Ce document n'est pas censé être une explication complète de la norme ou de sa mise en œuvre. Il vise plutôt à promouvoir l'interprétation de la norme et de ses avantages pour les organisations opérant à un niveau local ou international dans le secteur alimentaire.

SOMMAIRE

I. RAPPORT DE SYNTHÈSE	1
II. SECURITE ALIMENTAIRE MONDIALE – UN ENVIRONNEMENT DIFFICILE	2
III. LES ELEMENTS ESSENTIELS DE FSSC 22000	4
IV. UNE SOLUTION MONDIALE DE SECURITE ALIMENTAIRE	8
V. CONCLUSION	9

I. RAPPORT DE SYNTHÈSE

La sécurité alimentaire sera toujours une préoccupation des consommateurs. Au fil des ans, de nombreuses normes de sécurité alimentaire spéciales et régionales ont évolué en vue de renforcer la sécurité alimentaire et d'aborder les questions soulevées par les fabricants, fournisseurs, détaillants et consommateurs.

Récemment, le GFSI a approuvé le contenu d'une nouvelle norme de sécurité alimentaire, FSSC 22000. FSSC 22000 incorpore les éléments de sécurité alimentaire déjà connus dans les normes antérieures telles qu'ISO 22000:2005, HACCP, BRC et IFS ainsi que des spécifications telles que PAS 220:2008.

FSSC 22000 représente l'une des approches les plus exhaustives de système de management de la sécurité des denrées alimentaires pour les personnes opérant dans le secteur de la fabrication de produits alimentaires. Découlant de la norme ISO 22000:2005, la nouvelle norme incorpore progressivement d'autres systèmes de management de la qualité tels qu'ISO 9001, ISO 14001 et OHSAS 18001, en faisant une partie intégrante de la capacité de toute organisation du secteur alimentaire d'améliorer la qualité et de garantir la sécurité.

En définitive, FSSC 22000 combine les avantages d'un outil de management commercial liant la sécurité alimentaire et les processus d'affaires avec la capacité de répondre aux exigences croissantes de la clientèle mondiale d'une certification de système de sécurité alimentaire de fournisseur approuvé par le GFSI.

II. SECURITE ALIMENTAIRE MONDIALE — UN ENVIRONNEMENT DIFFICILE

Les consommateurs sont de plus en plus soucieux de la sécurité alimentaire. Du lait altéré au beurre de cacahuète contaminé, les alertes et rappels alimentaires ont été très présents ces dernières années. Les chaînes logistiques mondiales élargies et le manque de mécanismes de contrôle adéquats figurent parmi des raisons essentielles. Alors que les fabricants et les détaillants s'efforcent de répondre aux insuffisances de leurs chaînes logistiques, et que de multiples normes et programmes de sécurité sont proposés et adoptés, des progrès sont faits en vue de veiller à la sécurité alimentaire mondiale.

L'introduction de FSSC 22000 marque une étape majeure vers une norme de sécurité alimentaire supérieure, unique, internationalement agréée et reconnue. Elle combine la norme de management de la sécurité alimentaire ISO 22000:2005 à la PAS 220:2008 et d'autres exigences additionnelles. Son contenu a été approuvé par le GFSI, une organisation qui dirige des programmes de management de sécurité alimentaire de référence avec l'objectif de promouvoir une convergence entre normes de sécurité alimentaire. Le GFSI se concentre également sur l'amélioration de la rationalité économique dans toute la chaîne logistique alimentaire par l'acceptation commune de normes reconnues GFSI par les distributeurs du monde entier.

En 2001, l'Organisation Internationale de Normalisation (ISO) a entamé le développement d'une norme susceptible d'audit pour le secteur alimentaire,

s'appuyant sur le rôle de certification de l'Analyse des dangers et des points critiques pour leur maîtrise (HACCP) dans les systèmes de gestion de la sécurité alimentaire. Le résultat a été ISO 22000:2005, émise en 2005. Son but a été de définir les exigences de management de la sécurité alimentaire pour les sociétés qui devaient respecter un grand nombre de réglementations mondiales relatives à la sécurité alimentaire.

La norme ISO 22000:2005, toutefois, n'a pas été approuvée par le GFSI à ce moment là, du fait de la teneur insuffisante du programme préalable. Pour soutenir ce contenu, un groupe de grandes sociétés multinationales a rédigé un addendum à la norme ISO 22000:2005 connue sous le nom PAS 220:2008, émise en 2008.

Le GFSI a convenu que la combinaison d'ISO 22000:2005 et de PAS 220:2008 résulte en un contenu bon pour approbation, mais qu'il doit exister un programme sectoriel régissant la combinaison de ces deux normes, avec un accent mis sur les exigences des clients et de la réglementation.

Par conséquent, la Fondation de Certification de sécurité alimentaire a développé FSSC 22000, combinant ISO 22000:2005, PAS 220:2008 et certaines exigences supplémentaires des réglementations et des clients. FSSC 22000 a été approuvée par GFSI en mai 2009 comme une référence mondiale en

management de la sécurité alimentaire. Une fois totalement mise en œuvre, FSSC 22000 doit devenir la sixième norme à rejoindre les programmes reconnus par GFSI. Cette initiative contribuera à pousser la rentabilité économique et la cohérence dans les chaînes logistiques mondiales lors des achats alimentaires et à donner plus de confiance aux utilisateurs finaux de la certification de tiers tout en offrant flexibilité et choix.¹

Le résultat est une norme internationale, susceptible d'audit qui précise les exigences des systèmes de management de sécurité alimentaire par l'incorporation de tous les éléments de Bonnes Pratiques de Fabrication (GMP) et l'Analyse des dangers et des points critiques pour leur maîtrise (HACCP) avec un système de management exhaustif. FSSC 22000 donne aux organisations un moyen de démontrer, dans un format internationalement compris, qu'elles disposent d'un système de management complet qui répond aux exigences de sécurité alimentaire des clients et des autorités de régulation. La norme a été conçue pour couvrir tous les processus de la chaîne alimentaire qui traite directement ou indirectement du produit final consommé. Il fait adhérer tout le monde le long de la chaîne alimentaire à un management de sécurité alimentaire unique, rendant plus facile à former, appliquer et auditer la gestion de sécurité alimentaire à chaque niveau de la chaîne alimentaire.

¹ Source: GFSI (www.ciesnet.com)



THE ORIGINS OF A GLOBAL STANDARD

1938

Application des Pratiques de bonne fabrication par l'agence américaine de l'alimentation et des médicaments (FDA) suite à la loi de 1938 sur les aliments, médicaments et cosmétiques (Food, Drug, et Cosmetic Act).

Années 1960

Création des principes d' HACCP.

1998

Introduction de la norme First British Retail Consortium/ Groupement de détaillants britanniques (BRC) (aujourd'hui une norme approuvée par GFSI).

Fin des années 1990s

Lancement de GlobalGAP (initialement EurepGAP).

Mai 2000

Création du GFSI. L'un des objectifs principaux du GFSI est d'évaluer les performances des programmes de management de sécurité alimentaire en vue de la convergence entre normes de sécurité alimentaire.

1995

Lancement de la norme de Qualité et Sécurité Alimentaire (SQF) (une norme approuvée par GFSI).

2004

Lancement de la Norme Alimentaire Internationale (IFS) (norme approuvée par GFSI).

2004

Création de la Fondation pour la Certification de la sécurité alimentaire.

2005

Emission de la norme ISO 22000:2005, non approuvée par GFSI en raison du manque de programmes préalables suffisants.

2007

Les sept premiers détaillants conviennent de réduire la duplication dans la chaîne logistique par l'acceptation commune de l'un quelconque des programmes de référence GFSI (BRC, IFS, SQF ou Dutch HACCP).

2008

Emission de PAS 220:2008 comme moyen de créer des programmes préalables suffisants pour ISO 22000:2005.

Emission de FSSC 22000 comme combinaison d'ISO 22000:2005 et de PAS 220:2008.

2009

FSSC 22000 issued as a combination of ISO 22000:2005 and PAS 220:2008.

Mai 2009

Approbation du Contenu de FSSC 22000 par le GFSI.

Feb 2010

FSSC 22000 fully recognised by GFSI.



III. LES ELEMENTS ESSENTIELS DE FSSC 22000

EXAMEN APPROFONDI D'ISO 22000:2005

Pour bien comprendre les exigences de certification de FSSC 22000, il est important d'incorporer une présentation d'ISO 22000:2005 et de PAS 220:2008, car elles constituent la base de la norme.

ISO 22000:2005 a été conçue pour couvrir tous les processus de la chaîne alimentaire qui se rapportent directement ou indirectement au produit final consommé. En outre, elle spécifie les exigences du système de management de sécurité alimentaire par incorporation de tous les éléments des Bonnes Pratiques de Fabrication (GMP) et des dangers et des points critiques pour leur maîtrise (HACCP) avec un système exhaustif de management. Cette norme se compose de huit éléments fondamentaux, détaillés ci-dessous.

Champ d'application

Le champ d'application se concentre sur les mesures de contrôle à appliquer pour s'assurer que les processus sont en place pour répondre aux exigences de réglementation de sécurité alimentaire du client. Les types d'organisations dans la chaîne alimentaire à laquelle cette norme peut être appliquée sont ceux qui sont directement ou indirectement impliqués dans une ou plusieurs phases de la chaîne alimentaire, indépendamment de la taille ou de la complexité de l'organisation.

Référence normative

Ceci fait référence aux matériels utilisés pour déterminer les définitions associées aux termes et au vocabulaire utilisé dans le document sur la norme ISO.

Termes & Définitions

Dans un effort de maintien de la cohérence et d'encouragement de l'utilisation d'une terminologie commune, la section termes et définitions de ISO 22000:2005 fait référence à l'utilisation de 82 définitions trouvées dans ISO 9001:2008 et énumère les définitions qui sont spécifiques à cette application. La raison d'être de la section

définition est de fournir une clarté de terminologie et de promouvoir l'utilisation d'un langage commun.

Système de management de la sécurité des denrées alimentaires

Dans la section système de management de la sécurité alimentaire, l'accent est mis sur l'établissement, la documentation, la mise en œuvre du maintien d'un système efficace de management de sécurité alimentaire. Ceci comprend les processus qui sont nécessaires pour s'assurer du développement, de la mise en œuvre et de la mise à jour du système de management de la sécurité alimentaire.

Responsabilité du management

La section sur la responsabilité du management souligne l'engagement de la direction au plus haut niveau en vue de l'application et du maintien du système de management de sécurité alimentaire. L'affectation d'un responsable et d'une équipe pour le système de sécurité alimentaire, l'établissement de politiques claires, d'objectifs, de plans et de responsabilités de situation d'urgence, avec l'établissement de mécanismes efficaces de communication dans l'organisation et avec des fournisseurs ou clients sont les éléments essentiels de cette clause. Des contrôles de management régulièrement prévus garantissent que la direction au plus haut niveau est informée de la situation du système et que des actions sont décidées pour corriger les non-conformités et améliorer continuellement le système de management de sécurité alimentaire.

Gestion de ressources

Un système de management de sécurité alimentaire efficacement mis en œuvre nécessite que la direction au plus haut niveau fournisse les ressources, budgets et personnel adéquats pour gérer efficacement le système. Une formation et des évaluations prévues, documentées du personnel essentiel et la fourniture d'une infrastructure et d'un environnement de

travail sûrs sont essentiels à la continuité du système.

Organisation et réalisation de produits sûrs

Cette section incorpore les éléments de Bonnes Pratiques de Fabrication (GMP) et l'Analyse des dangers et des points critiques pour leur maîtrise (HACCP), y compris toutes exigences réglementaires applicables à l'organisation et aux processus. Les programmes préalables adéquats (p.ex. formation, désinfection, maintenance, traçabilité, contrôle de fournisseur, contrôle de produit non-conforme et procédures de rappel) sont nécessaires répondant aux exigences générales de fourniture d'un fondement pour la production de produits alimentaires sûrs.

Validation, vérification et amélioration de système de gestion de sécurité alimentaire

Afin de maintenir et de démontrer l'efficacité du système de management de sécurité alimentaire, l'organisation doit valider que toutes les suppositions utilisées dans le système sont scientifiquement valables. En outre, l'organisation doit prévoir, diriger et documenter la vérification régulière de tous les composants du système pour évaluer si le système fonctionne ou non tel que conçu ou si des modifications sont nécessaires. La vérification doit également faire partie intégrante d'un processus d'amélioration continu par lequel l'organisation contrôle la vérification

UN EXAMEN PLUS APPROFONDI DE PAS 220:2008

Parmi les exigences de sécurité alimentaire spécifiques établies par ISO 22000:2005 pour les organisations de la chaîne logistique alimentaire : la nécessité de créer, d'appliquer et de maintenir des programmes préalables (PRP) pour contribuer à éliminer les dangers de sécurité alimentaire du processus de fabrication. PAS 220:2008 complète les

programmes préalables d'ISO 22000:2005, la rendant plus complète et conforme aux exigences de l'Initiative Mondiale de Sécurité Alimentaire (GFSI) pour les normes de référence.

PAS 220:2008 spécifie les conditions exactes des PRP. La spécification s'applique à toutes les organisations, indépendamment de leur taille ou leur complexité, ainsi qu'à toutes celles qui sont impliquées dans la phase de fabrication de chaîne alimentaire et qui souhaitent appliquer les PRP de manière à tenir compte des exigences spécifiées dans l'ISO 22000:2005.

Les opérations de fabrication alimentaires sont diverses et les exigences spécifiées dans ce PAS ne s'appliquent pas toutes à toutes les organisations. Elle inclut des exigences détaillées, parmi lesquelles :

- Construction et agencement des bâtiments;
- Agencement des locaux et espace de travail;
- Services collectifs : air, eau, énergie;
- Traitement de déchets;
- Adaptabilité de l'équipement, nettoyage et maintenance;
- Gestion des matériels achetés;
- Mesures de prévention de la contamination croisée;
- Nettoyage et désinfection;
- Lutte contre les rongeurs, insectes rampants et volants, ;
- Hygiène du personnel et installations des employés

Elle ajoute également d'autres aspects qui sont considérés comme ayant un rapport avec les opérations de fabrication :

- Re-usinage;
- Procédures de rappel de produit ;
- Entreposage;
- Information du produit/ sensibilisation du consommateur ; et
- Défense alimentaire, biovigilance et bioterrorisme.

QU'EST-CE QUE FSSC 22000 AJOUTE A ISO 22000:2005 ET PAS 220:2008?

FSSC 22000 comprend des exigences additionnelles qui remettent l'accent sur des critères déjà couverts en vertu des normes d'éléments que les fabricants et fournisseurs doivent respecter. Ces exigences supplémentaires stipulent que :

- Les fabricants doivent avoir un inventaire des exigences étrangères, réglementaires et légales applicables à la sécurité alimentaire, y compris celles qui s'appliquent aux : matières premières; services fournis ; et produits fabriqués et livrés. En outre, le fabricant doit se conformer aux codes de pratique relatifs à la sécurité alimentaire, aux exigences clients relatives à la sécurité alimentaire et à toute autre exigence additionnelle de sécurité alimentaire déterminées par le client.
- Le système de sécurité alimentaire doit garantir et démontrer la conformité avec ces exigences.
- Le fabricant doit également s'assurer que tous les services (y compris les services, transport et maintenance) qui peuvent avoir un impact sur la sécurité alimentaire, aient des exigences spécifiées, décrites dans des documents dans la mesure nécessaire pour mener une analyse des périls, et être managés en conformité avec les exigences de PAS 220:2008, clause 9.
- Finalement, le fabricant doit s'assurer d'une supervision réelle du personnel en application des principes et pratiques de sécurité alimentaire en rapport avec leur activité.

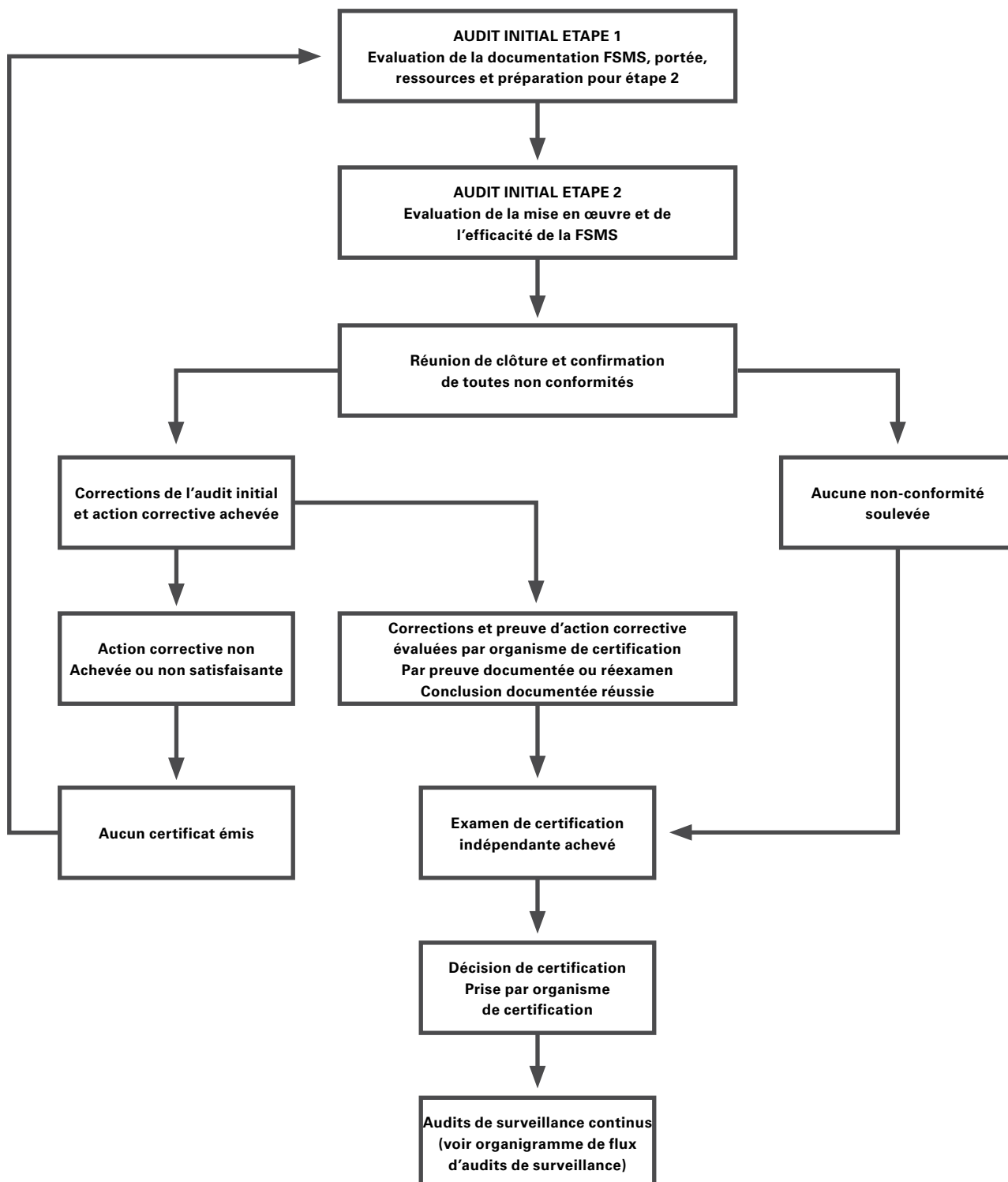
CHAMP D'APPLICATION DE FSSC 22000

FSSC 22000 peut être appliquée à une grande partie d'organisations de toute taille ou complexité du secteur alimentaire. La position des fabricants dans la chaîne logistique n'importe pas, ni qu'ils fassent du profit ou non, ni qu'ils soient ou non des sociétés publiques ou privées. Ceci comprend les fabricants de :

- Produits animaliers périssables, à l'exception de l'abattage et du pré-abattage, (c.-à-d., viande conditionnée, volaille, œufs, et produits laitiers et piscicoles);
- Produits végétaux et périssables (c.-à-d., fruits frais emballés et jus de fruit frais, fruits en conserve, légumes frais emballés, légumes en conserve),
- Produits ayant une longue durée de conservation (c.-à-d., produits en boîte, biscuits, snacks, huile, eau potable, boissons, pâtes, farine, sucre, sel); et
- ingrédients alimentaire, à l'exception des produits techniques et technologiques, (c.-à-d., additifs, vitamines et bio-cultures).

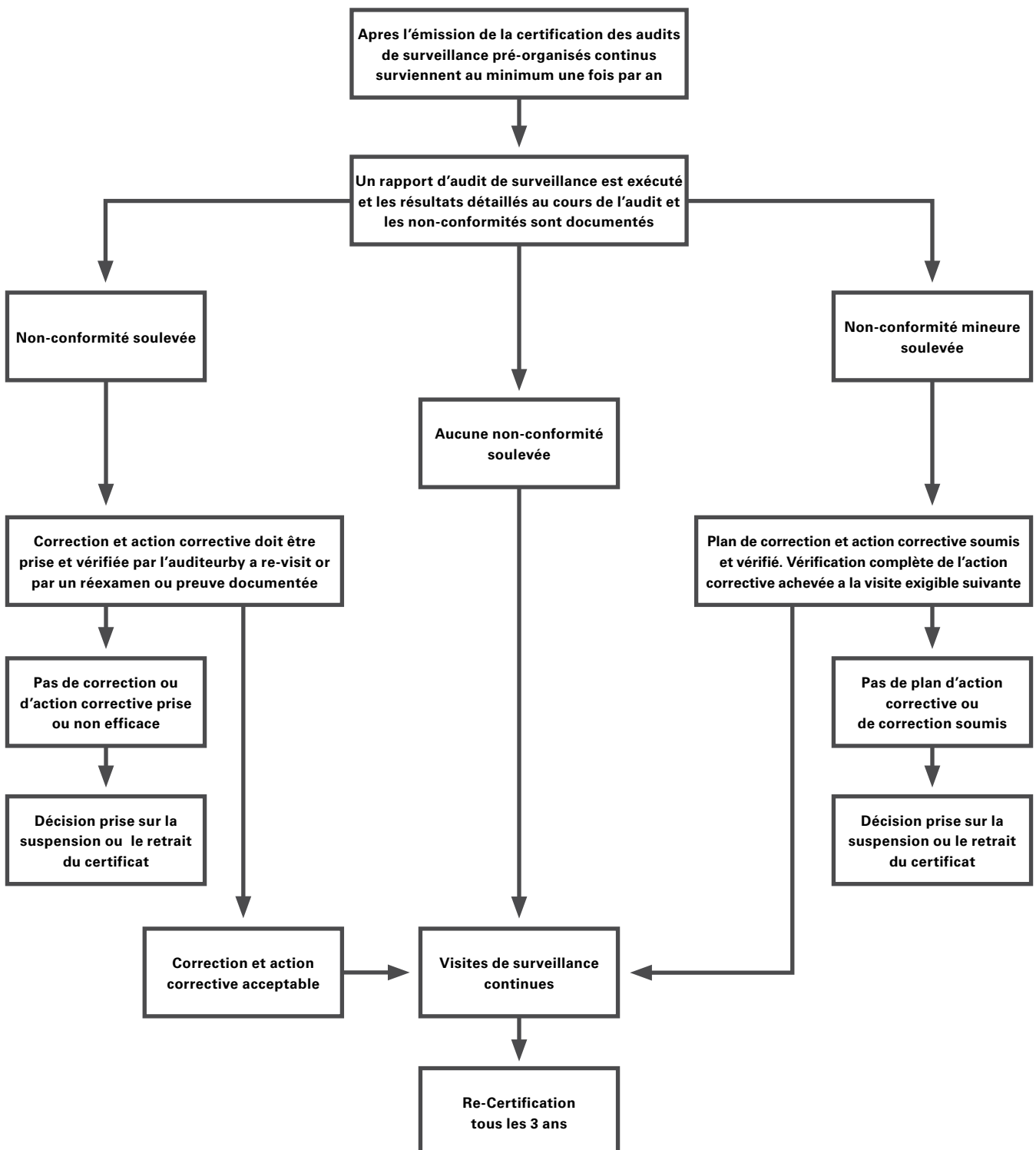
LA PROCEDURE D'AUDIT

La procédure d'audit pour FSSC 22000 est basée sur la structure ISO 22000:2005 sur un cycle de trois ans.



SURVEILLANCE

Pour s'assurer d'une l'amélioration continue, une série d'audits de surveillance sont programmés, avec un minimum d'un par an.



IV. UNE SOLUTION MONDIALE DE SECURITE ALIMENTAIRE

POURQUOI FSSC 22000 FONCTIONNE

FSSC 22000 est la norme des systèmes de gestion de sécurité alimentaire la plus exhaustive car, elle

- Intègre le management de sécurité facilement avec d'autres systèmes de gestion, tels que les systèmes de management de qualité, de l'environnement et de la sécurité;
- Incorpore totalement les Programmes préalables (PRPs), ISO 22000:2005, PAS 220:2008 HACCP, et les phases d'application de CODEX;
- Est approuvée par l'Initiative Mondiale de Sécurité Alimentaire (GFSI);
- Contrôle/ réduit les dangers de la sécurité alimentaire et promeut une amélioration continue sur les Aspects de sécurité alimentaire ;
- Promeut la conformité légale ;
- Accroît la transparence dans toute la chaîne logistique alimentaire ; et
- Permet aux organisations petites/ ou moins développées d'appliquer un système externe développé.

De plus, FSSC 22000 incorpore de nombreux principes d'autres normes alimentaires approuvées GFSI et les combine dans une approche unique.

Comment les exigences GFSI sont couvertes dans les normes essentielles de sécurité alimentaire mondiale :

EXIGENCES GFSI	FSSC 22000	BRC	SQF	IFS
SYSTÈME DE GESTION DE LA SECURITE ALIMENTAIRE	Système de gestion de sécurité alimentaire (FSMS)	Système de gestion de qualité et sécurité alimentaire	Système gestion qualité et sécurité alimentaire	Système gestion qualité
	Responsabilité du Management	Engagement direction supérieure et amélioration continue	Engagement	Responsabilité de la direction
	Management de Ressources	Personnel	Formation de Personnel	Gestion de Ressources
	Planning de Réalisation de Produits surs	Sécurité alimentaire et Système de management de la qualité produit	Spécification et Développement de produit	Processus de Production
	Validation, Vérification et Amélioration de FSMS	Audit interne, Action corrective et préventive, et Calibration	Audit interne, Action corrective et préventive, et Calibration	Mesure, Analyse et Amélioration
BONNES PRATIQUES DE FABRICATION, BONNES PRATIQUES DE DISTRIBUTION, BONNES PRATIQUES AGRICOLES	Planning et réalisation de Produits surs et PAS220	Norme de Site, contrôle de produit, contrôle de processus Personnel	Sécurité du site, Identifier l'alimentation en conserve, Identification de produit, Traçabilité et retrait, et Fondamentaux de sécurité alimentaire	Ressources humaines, exigences d'hygiène alimentaire (clauses 4.6-4.18)
ANALYSE DES DANGERS ET DES POINTS CRITIQUES POUR LEUR MAÎTRISE (HACCP)	Planning et Réalisation de Produits surs, Validation, Vérification et amélioration de FSMS	Plan de sécurité alimentaire – HACCP	Spécification et Développement de produit, Obtention de la sécurité alimentaire	HACCP

Comparaison de FSSC 22000, ISO 9001, ISO 14001 et OHSAS en termes d'exigences de systèmes de management

EXIGENCES DE SYSTÈME DE MANAGEMENT	FSSC 22000	ISO 9001	ISO 14001	OHSAS 18001
Système général de Management	Clause 4	Clause 4	Clauses 4.1, 4.4.4, 4.4.5 et 4.5.4	Clauses 4.1, 4.4.4, 4.4.5 et 4.5.4
Responsabilité du Management	Clause 5	Clause 5	Clauses 4.1, 4.2, 4.3, 4.4.1, 4.4.3 and 4.6	Clauses 4.1, 4.2, 4.3, 4.4.1, 4.4.3 and 4.6
Management de Ressources	Clause 6	Clause 6	Clauses 4.4.1 and 4.4.2	Clauses 4.4.1 and 4.4.2
Réalisation du produit et contrôle opérationnel	Clause 7	Clause 7	Clauses 4.3.1, 4.3.2, 4.4, 4.4.3 and 4.4.6	Clauses 4.3.1, 4.3.2, 4.4, 4.4.3 and 4.4.6
Mesure, Analyse et Amélioration	Clause 8	Clause 8	Clause 4.5	Clause 4.5

PASSAGE A LA CERTIFICATION FSSC 22000

En qualité de leader du marché indiscuté dans les certifications ISO 22000:2005 et de pionnier de la Solution d'audit alimentaire unique sur mesure (*Customised Single Food Audit Solution*²), notre expérience nous porte à croire que les organisations ayant un programme de sécurité alimentaire existant peuvent incorporer les éléments de FSSC 22000 dans leur système existant au moyen d'une approche progressive pour parvenir à une conformité avec les principes mondiaux de management de la sécurité alimentaire.

Une organisation ayant de quelconques programmes existant de sécurité alimentaire discutés ici peut s'appuyer sur sa plateforme existante et passer progressivement à la certification FSSC 22000. Le programme FSSC 22000 par son inclusion de normes ISO 22000:2005 et PAS 220:2008, englobe les exigences clés contenues dans les normes ou programmes existants de sécurité alimentaire, y compris : GMP, HACCP, SQF, BRC, IFS et GlobalGAP.

V. CONCLUSION

FSSC 22000 combine les avantages d'un outil de management commercial reliant des processus de sécurité alimentaire et d'affaires avec la capacité de répondre aux exigences croissantes de la clientèle mondiale d'un système de certification de sécurité alimentaire fournisseur approuvé par GFSI. FSSC 22000 stipule un engagement mesurable du management et demande aux organisations d'analyser les exigences des clients, définissent les processus et démontrent un contrôle constant des dangers identifiés, modernisant et améliorant le système pour l'adapter aux changements de processus, d'exigences ou de réglementations. Elle fournit une valeur réelle pour une organisation, indépendamment de sa taille ou sa complexité, et aplanit le terrain de jeu des fournisseurs et des acheteurs dans toute la chaîne alimentaire et autour du monde.

² La solution d'Audit alimentaire unique sur mesure combine les exigences parallèles de grandes normes internationales (telles ISO 9001:2008, ISO 14001, OHSAS 18001, FSSC 22000, GMP, ISO 22000:2005, PAS 220:2008 HACCP, SQF, IFS et BRC) et les englobe de manière rentable par un audit unique, économisant la durée d'audit de sociétés et rendant plus efficace pour les sociétés le management de certifications multiples.

A PROPOS DES AUTEURS

Supreeya Sansawat

Directeur mondial de sécurité alimentaire, SGS

Supreeya Sansawat cumule plus de 17 ans d'expérience en assurance qualité dans le secteur alimentaire y compris en audit et formation. Supreeya possède une expérience de l'audit dans de nombreux programmes de sécurité alimentaires, y compris GMP, Dutch HACCP, SQF, ISO 22000, ISO 9001, BRC et GlobalGAP et a réalisé plus de 1 000 audits. Elle est aujourd'hui responsable de tout le développement technique de nos solutions de sécurité alimentaire, y compris du maintien et de l'amélioration des compétences de formateur et d'auditeur de sécurité alimentaire pour tous les programmes reconnus par GFSI ainsi que des autres normes relatives au secteur alimentaire.

Victor Muliyl

Directeur Technique des Services de sécurité alimentaire, Amérique du Nord, de SGS

Victor Muliyl est un auditeur et formateur agréé de programme de sécurité alimentaire multisectorielle pour BRC, SQF 1000/2000, GMP/HACCP, ISO 22000 et ISO 9001. Victor est également responsable du développement et de la modernisation de cours de formation sur la sécurité alimentaire, et de programmes de management de risque et de procédures d'audit qualité et de sécurité alimentaire pour plusieurs clients d'Amérique du Nord. Il a plus de 22 ans d'expérience en management de laboratoire analytique, assurance qualité, développement, mise en œuvre et audit de système de sécurité alimentaire et possède des diplômes en Biochimie, Microbiologie et Science alimentaire de l'Université de Toronto.

A PROPOS DE SGS

SGS est la première société mondiale d'inspection, de vérification, d'essais et de certification. Reconnu comme référence mondiale en matière de qualité et d'intégrité, nous employons plus de 56 000 personnes et gérons un réseau de plus de 1 000 bureaux et laboratoires autour du monde.

Nous aidons les clients dans le monde entier à opérer de manière plus durable par l'amélioration de la qualité et de la productivité, la réduction de risques, la vérification de la conformité et la vitesse croissante du marché. Notre éventail de services couvre tous les secteurs et concerne les produits et services que les consommateurs autour du monde utilisent un nombre de fois incalculables dans leurs vies quotidiennes.

**POUR PLUS D'INFORMATIONS,
VISITER WWW.SGS.COM/FOODSAFETY**

MENTION COPYRIGHT

Les informations contenues dans ce document représentent l'opinion actuelle de SGS SA sur les questions discutées à compter de la date de publication. Etant donné que SGS doit répondre à des conditions de marché changeantes, elles ne doivent pas être interprétées comme un engagement de la part de SGS, et SGS ne peut garantir l'exactitude des informations présentées après la date de publication.

Ce livre blanc a un but informationnel seulement. SGS ne fait pas de garanties, expresses, implicites ou légales, quant aux informations contenues dans ce document.

Le respect de toutes lois applicables sur le droit d'auteur est de la responsabilité de l'utilisateur. Sans limite des droits en vertu du droit d'auteur, aucune partie de ce document ne peut être reproduite, stockée ou introduite dans un système de recherche de données, ou transmise sous toute forme ou par tous moyens (électronique, mécanique, photocopie, enregistrement, ou autre), ou à une quelconque fin, sans la permission écrite expresse de SGS.

SGS peut avoir des brevets, applications de brevet, marques, copyrights, ou d'autres droits de propriété intellectuelle couvrant le sujet de ce document. Sauf tel qu'expressément prévu dans tout contrat écrit de licence de SGS, la fourniture de ce document ne vous donne pas de quelconque licence sur ces brevets, marques, copyrights, ou autre propriété intellectuelle.

TOUTE REPRODUCTION, ADAPTATION OU TRADUCTION DE CE DOCUMENT SANS PERMISSION ECRITE PREALABLE EST INTERDITE, EXCEPTE TEL QU'AUTORISE EN VERTU DES LOIS SUR LES DROITS D'AUTEURS © SGS SA 2009. TOUS DROITS RESERVES.

WWW.SGS.COM/FOODSAFETY