



**Exigences de marché: Normes de
sécurité des produits alimentaires**

Christine Dupuis
Bureau de normalisation du Québec (BNQ)
2 juin 2010

© BNQ (2010)

Bureau de normalisation du Québec (BNQ)

Qui sommes-nous?

- Fondé en 1961, le Bureau de normalisation du Québec (BNQ) est un organisme membre du Système national de normes du Canada.
- Organisme de **normalisation** et **certification** de produits, services, systèmes, laboratoires
- accrédité par le Conseil canadien des normes (CCN) comme organisme d' **élaboration de normes** habilité à exercer au niveau national, régional et international
- accrédité par le Conseil canadien des normes (CCN) comme **organisme de certification** pour des normes comme ISO 9001, ISO 14001, ISO 22000, etc....
- Membre du Réseau Normalisation et Francophonie pour la collaboration des organismes de normalisation des pays de la Francophonie membres de l'ISO.



© BNQ (2010)

3

Bureau de normalisation du Québec (BNQ)

Quelques domaines d'intervention du BNQ

- Génie civil, infrastructures urbaines
- Environnement
- Santé et sécurité au travail
- Tourisme et autres services
- Laboratoires
- **Agroalimentaire**



© BNQ (2010)

4

Normes HACCP? GFSI?

BRC

Nestlé NQS

Eurepgap

GFSI Guide

Dutch HACCP

SQF

GFTC

HACCP-PASA

ISO 22000:2005

DS 3027

AIB

Kraft Food System

FSSC 22000

PAS 220:2008

HACCP Advantage

IFS

SYNERGY 22000

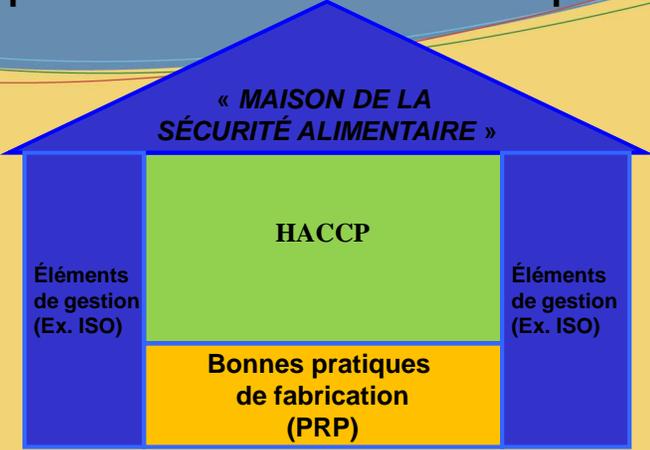
Inspiré de: CIES, Jacob Færgemand (BVQI, Danemark), 2/2/2005
© BNQ (2010)



5

Bâtir la sécurité alimentaire de ses produits...et celle de son entreprise

« MAISON DE LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE »



Adapté, Ciafrani et al. 2002



© BNQ (2010)

6

Historique des référentiels HACCP

- Modèle HACCP du Codex depuis 1969, dernière version 2003
- HACCP-PASA depuis les années 1990
- ISO 22000 publié en 2005
- CIES (Food Business Forum) a mis en place par la Global Food Safety Initiative (GFSI) en 2000, **un système d'équivalence entre différentes normes** (Benchmarking)
- GFSI regroupe 400 membres détaillants, fabricants et services alimentaires de 150 pays.



© BNQ (2010)

7

Historique de référentiels HACCP

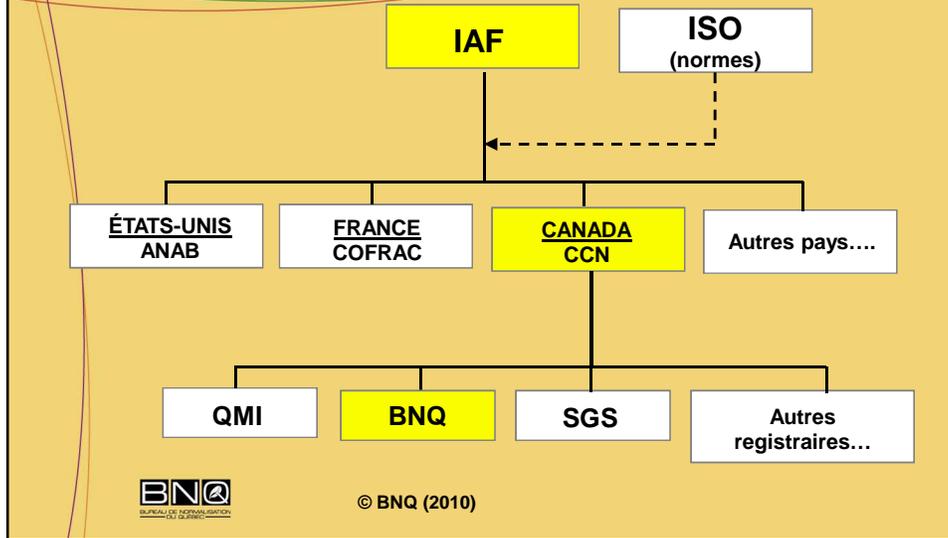
- 5 programmes de certification sont reconnus comme équivalents actuellement:
 - **BRC Global Standard- Food** : mis en place par les distributeurs anglais dès 1998
 - **IFS**: mis en place par les distributeurs allemands et français en 2004
 - **SQF 2000** : initié en Australie puis repris par les distributeurs américains
 - **Food Safety System Certification 22000** (basé sur ISO 22000) reconnu en 2009
 - **Synergy 22000** (basé aussi sur ISO 22000) reconnu en 2010



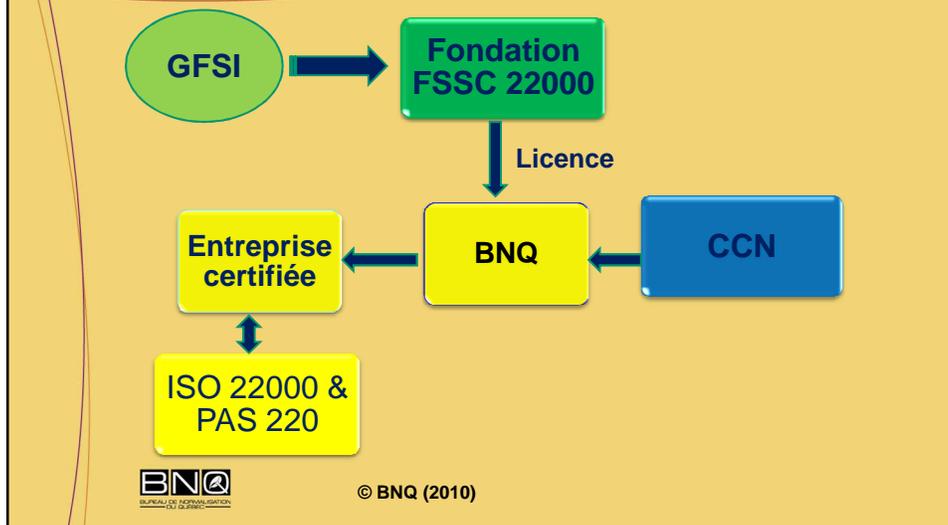
© BNQ (2010)

8

Structure certification systèmes ISO au niveau international



Structure reconnaissance FSSC 22000



FSSC 22000

- ✓ **S'appuie sur ISO 22000**
- ✓ **L'utilisation d'un guide détaillé pour les programmes préalables répondant aux exigences des distributeurs en matière de « Due Diligence »**
- ✓ **Reconnu par GFSI depuis 2009 et sponsorisé par Danone, Kraft, Nestlé, Unilever et la Confédération des Industries Agroalimentaires de l'Union Européenne (CIAA)**
- ✓ **26 organismes de certification dans le monde, dont le BNQ**
- ✓ **Un démarrage prometteur des certifications FSSC 22000 en Europe et en Asie**
- ✓ **Près de 30 certificats émis dont le premier aux USA en mai 2010**



© BNQ (2010)

11

**Conclusion: comment atteindre une
bonne gestion de système de
sécurité des produits
alimentaires...?**



© BNQ (2010)

12

La voie du succès...

- Choisir une norme reconnue qui convient à nos besoins et nos modes de fonctionnement comme entreprise
- Une direction engagée dans son système HACCP et auprès des employés, une direction près « du plancher »
- Un coordonnateur HACCP :
 - Compétent et prêt à apprendre sans cesse
 - avec responsabilité et autorité
 - supportée par un équipe pluridisciplinaire
 - Qui s'adapte et qui délègue...

La voie du succès...

- Des employés impliqués tôt dans le processus et bien formés
- Des outils de gestion utilisés de manière simple et efficace, pas trop de papier...
- Des audits internes en profondeur et bien utilisés pour améliorer

Quelques sites...

- ✓ www.fssc22000.com
- ✓ www.brcglobalstandards.com
- ✓ www.iso.org
- ✓ www.bsigroup.com
- ✓ www.sqfi.com
- ✓ www.ifs-certification.com
- ✓ www.mygfsi.com
- ✓ www.synergy-gss.org



© BNQ (2010)

15