

---

---

**Systèmes de management de la sécurité  
des denrées alimentaires — Exigences  
pour les organismes procédant à l'audit  
et à la certification de systèmes de  
management de la sécurité des denrées  
alimentaires**

**iTeh STANDARD PREVIEW**  
*(standards.iteh.ai)*

*Food safety management systems — Requirements for bodies  
providing audit and certification of food safety management systems*

[ISO/TS 22003:2007](https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/d89ebb3d-de6f-478b-af97-1dded523383b/iso-ts-22003-2007)

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/d89ebb3d-de6f-478b-af97-1dded523383b/iso-ts-22003-2007>



**PDF – Exonération de responsabilité**

Le présent fichier PDF peut contenir des polices de caractères intégrées. Conformément aux conditions de licence d'Adobe, ce fichier peut être imprimé ou visualisé, mais ne doit pas être modifié à moins que l'ordinateur employé à cet effet ne bénéficie d'une licence autorisant l'utilisation de ces polices et que celles-ci y soient installées. Lors du téléchargement de ce fichier, les parties concernées acceptent de fait la responsabilité de ne pas enfreindre les conditions de licence d'Adobe. Le Secrétariat central de l'ISO décline toute responsabilité en la matière.

Adobe est une marque déposée d'Adobe Systems Incorporated.

Les détails relatifs aux produits logiciels utilisés pour la création du présent fichier PDF sont disponibles dans la rubrique General Info du fichier; les paramètres de création PDF ont été optimisés pour l'impression. Toutes les mesures ont été prises pour garantir l'exploitation de ce fichier par les comités membres de l'ISO. Dans le cas peu probable où surviendrait un problème d'utilisation, veuillez en informer le Secrétariat central à l'adresse donnée ci-dessous.

**iTeh STANDARD PREVIEW**  
**(standards.iteh.ai)**

[ISO/TS 22003:2007](https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/d89ebb3d-de6f-478b-af97-1dded523383b/iso-ts-22003-2007)

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/d89ebb3d-de6f-478b-af97-1dded523383b/iso-ts-22003-2007>



**DOCUMENT PROTÉGÉ PAR COPYRIGHT**

© ISO 2007

Droits de reproduction réservés. Sauf prescription différente, aucune partie de cette publication ne peut être reproduite ni utilisée sous quelque forme que ce soit et par aucun procédé, électronique ou mécanique, y compris la photocopie et les microfilms, sans l'accord écrit de l'ISO à l'adresse ci-après ou du comité membre de l'ISO dans le pays du demandeur.

ISO copyright office  
Case postale 56 • CH-1211 Geneva 20  
Tel. + 41 22 749 01 11  
Fax. + 41 22 749 09 47  
E-mail [copyright@iso.org](mailto:copyright@iso.org)  
Web [www.iso.org](http://www.iso.org)

Publié en Suisse

**Sommaire**

Page

|   |           |
|---|-----------|
| <b>Avant-propos</b> .....   | <b>iv</b> |
| <b>Introduction</b> .....   | <b>v</b>  |
| <b>1</b> <b>Domaine d'application</b> .....   | <b>1</b>  |
| <b>2</b> <b>Références normatives</b> .....   | <b>2</b>  |
| <b>3</b> <b>Termes et définitions</b> .....   | <b>2</b>  |
| <b>4</b> <b>Principes</b> .....   | <b>2</b>  |
| <b>5</b> <b>Exigences générales</b> .....   | <b>3</b>  |
| <b>5.1</b> <b>Généralités</b> .....   | <b>3</b>  |
| <b>5.2</b> <b>Gestion de l'impartialité</b> .....   | <b>3</b>  |
| <b>6</b> <b>Exigences structurelles</b> .....   | <b>3</b>  |
| <b>7</b> <b>Exigences relatives aux ressources</b> .....  | <b>3</b>  |
| <b>7.1</b> <b>Compétence de la direction et du personnel</b> .....                                  | <b>3</b>  |
| <b>7.2</b> <b>Personnel intervenant dans les activités de certification</b> .....                   | <b>3</b>  |
| <b>7.3</b> <b>Intervention d'auditeurs et d'experts techniques externes individuels</b> .....       | <b>9</b>  |
| <b>7.4</b> <b>Enregistrements relatifs au personnel</b> .....                                       | <b>9</b>  |
| <b>7.5</b> <b>Externalisation</b> .....   | <b>9</b>  |
| <b>8</b> <b>Exigences relatives aux informations</b> .....  | <b>9</b>  |
| <b>9</b> <b>Exigences relatives aux processus</b> .....   | <b>10</b> |
| <b>9.1</b> <b>Exigences générales</b> .....   | <b>10</b> |
| <b>9.2</b> <b>Évaluation et certification initiales</b> .....                                       | <b>11</b> |
| <b>9.3</b> <b>Activités de surveillance</b> .....   | <b>13</b> |
| <b>9.4</b> <b>Renouvellement de la certification</b> .....  | <b>13</b> |
| <b>9.5</b> <b>Audits particuliers</b> .....   | <b>13</b> |
| <b>9.6</b> <b>Suspension, retrait ou réduction du périmètre de la certification</b> .....           | <b>13</b> |
| <b>9.7</b> <b>Appels</b> .....  | <b>13</b> |
| <b>9.8</b> <b>Plaintes</b> .....  | <b>13</b> |
| <b>9.9</b> <b>Enregistrements relatifs aux demandeurs et aux clients</b> .....                      | <b>13</b> |
| <b>10</b> <b>Exigences relatives au système de management des organismes de certification</b> ..... | <b>13</b> |
| <b>Annexe A (normative) Classification des catégories de la chaîne alimentaire</b> .....            | <b>14</b> |
| <b>Annexe B (informative) Durée minimale de l'audit</b> .....                                       | <b>15</b> |
| <b>Bibliographie</b> .....  | <b>17</b> |

## Avant-propos

L'ISO (Organisation internationale de normalisation) est une fédération mondiale d'organismes nationaux de normalisation (comités membres de l'ISO). L'élaboration des Normes internationales est en général confiée aux comités techniques de l'ISO. Chaque comité membre intéressé par une étude a le droit de faire partie du comité technique créé à cet effet. Les organisations internationales, gouvernementales et non gouvernementales, en liaison avec l'ISO participent également aux travaux. L'ISO collabore étroitement avec la Commission électrotechnique internationale (CEI) en ce qui concerne la normalisation électrotechnique.

Les Normes internationales sont rédigées conformément aux règles données dans les Directives ISO/CEI, Partie 2.

La tâche principale des comités techniques est d'élaborer les Normes internationales. Les projets de Normes internationales adoptés par les comités techniques sont soumis aux comités membres pour vote. Leur publication comme Normes internationales requiert l'approbation de 75 % au moins des comités membres votants.

Dans d'autres circonstances, en particulier lorsqu'il existe une demande urgente du marché, un comité technique peut décider de publier d'autres types de documents normatifs:

- une Spécification publiquement disponible ISO (ISO/PAS) représente un accord entre les experts dans un groupe de travail ISO et est acceptée pour publication si elle est approuvée par plus de 50 % des membres votants du comité dont relève le groupe de travail;
- une Spécification technique ISO (ISO/TS) représente un accord entre les membres d'un comité technique et est acceptée pour publication si elle est approuvée par 2/3 des membres votants du comité.

Le présent document est publié dans la série des Spécifications techniques (conformément au paragraphe 3.1 de la partie 1 des Directives ISO/CEI) comme «norme prospective d'application provisoire» dans le domaine de la sécurité des denrées alimentaires en raison de l'urgence d'avoir une indication quant à la manière dont il convient d'utiliser les normes dans ce domaine pour répondre à un besoin déterminé.

Ce document ne doit pas être considéré comme une «Norme internationale». Il est proposé pour une mise en œuvre provisoire, afin de recueillir des informations et d'acquérir de l'expérience quant à son application dans la pratique. Il est de règle d'envoyer les observations éventuelles relatives au contenu de ce document au Secrétariat central de l'ISO.

Il sera procédé à un nouvel examen de cette Spécification technique au plus tard trois ans après sa publication, avec la faculté d'en prolonger la validité pendant trois autres années, de le transformer en Norme internationale ou de l'annuler.

L'attention est appelée sur le fait que certains des éléments du présent document peuvent faire l'objet de droits de propriété intellectuelle ou de droits analogues. L'ISO ne saurait être tenue pour responsable de ne pas avoir identifié de tels droits de propriété et averti de leur existence.

L'ISO/TS 22003 a été élaborée par le comité technique ISO/TC 34 *Produits alimentaires*, en collaboration avec le *Comité ISO pour l'évaluation de la conformité* (ISO/CASCO).

## Introduction

La certification du système de management de la sécurité des denrées alimentaires (SMSDA) d'une organisation est l'un des moyens permettant d'assurer que l'organisation a mis en œuvre un SMSDA conforme à sa politique.

Les exigences applicables aux SMSDA peuvent émaner d'un certain nombre de sources et la présente Spécification technique a été élaborée pour apporter une aide à la certification des SMSDA qui satisfont aux exigences de l'ISO 22000, *Systèmes de management de la sécurité des denrées alimentaires — Exigences pour tout organisme appartenant à la chaîne alimentaire*. Le contenu de la présente Spécification technique peut également servir à accompagner la certification des SMSDA qui sont fondés sur d'autres ensembles d'exigences spécifiées en la matière.

La présente Spécification technique est destinée à l'usage des organismes qui audient et qui certifient des SMSDA. Elle définit des exigences génériques applicables aux organismes de certification procédant à l'audit et à la certification dans le domaine des SMSDA. Ces organismes sont appelés organismes de certification. Il convient que ce libellé ne fasse pas obstacle à l'utilisation de la présente Spécification technique par des organismes désignés différemment entreprenant des activités couvertes par le domaine d'application décrit dans ce document. En effet, il convient que la présente Spécification technique puisse être utilisée par tout organisme impliqué dans l'évaluation de SMSDA.

Les activités de certification comprennent l'audit du SMSDA d'une organisation. La manière d'attester la conformité de ce système à une norme spécifique de SMSDA (par exemple ISO 22000) ou à d'autres exigences spécifiées prend généralement la forme d'un document de certification ou d'un certificat.

Il incombe à l'organisation soumise à la procédure de certification de mettre au point ses propres systèmes de management (y compris un SMSDA conforme à l'ISO 22000, d'autres ensembles d'exigences spécifiées en la matière, des systèmes de management de la qualité, des systèmes de management environnemental ou des systèmes de management de l'hygiène et de la sécurité au travail) et, sauf spécifications contraires dans les exigences réglementaires applicables, il appartient à l'organisation de décider de l'agencement des divers composants desdits systèmes. Le degré d'intégration entre les divers composants des systèmes de management variera d'une organisation à l'autre. Il est donc approprié pour les organismes de certification qui opèrent conformément à la présente Spécification technique de prendre en compte la culture et les pratiques de leurs clients, eu égard à l'intégration de leurs SMSDA dans un cadre plus large.

**iTeh STANDARD PREVIEW**  
**(standards.iteh.ai)**

[ISO/TS 22003:2007](#)

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/d89ebb3d-de6f-478b-af97-1dded523383b/iso-ts-22003-2007>

# Systèmes de management de la sécurité des denrées alimentaires — Exigences pour les organismes procédant à l'audit et à la certification de systèmes de management de la sécurité des denrées alimentaires

## 1 Domaine d'application

La présente Spécification technique

- définit les règles applicables à l'audit et à la certification d'un système de management de la sécurité des denrées alimentaires (SMSDA) conforme aux exigences de l'ISO 22000 (ou à d'autres ensembles d'exigences spécifiées en la matière);
- fournit aux clients les informations nécessaires sur la manière de procéder à la certification de leurs fournisseurs et leur donne ainsi confiance dans cette certification.

La certification des SMSDA (désignée «certification» dans la présente Spécification technique) est une activité d'évaluation de la conformité par tierce partie (voir l'ISO/CEI 17000:2004, 5.5). Les organismes exerçant cette activité sont par conséquent des organismes d'évaluation de la conformité par tierce partie [désignés «organisme(s) de certification» dans la présente Spécification technique].

NOTE 1 La certification d'un SMSDA est parfois également appelée «enregistrement», et les organismes de certification sont parfois désignés «organismes d'enregistrement».

NOTE 2 Un organisme de certification peut être gouvernemental (avec ou sans pouvoir réglementaire) ou non gouvernemental.

NOTE 3 La présente Spécification technique est essentiellement destinée à être utilisée comme référentiel pour l'accréditation ou l'évaluation par des pairs des organismes de certification qui cherchent à se faire reconnaître comme étant compétents pour certifier qu'un SMSDA est conforme à l'ISO 22000. Elle est également destinée à être utilisée comme référentiel par des autorités réglementaires et des consortiums industriels qui procèdent à la reconnaissance directe des organismes de certification qui certifient qu'un SMSDA est conforme à l'ISO 22000. Certaines de ses exigences peuvent aussi s'avérer utiles pour toute autre partie pouvant être impliquée dans l'évaluation de la conformité de tels organismes de certification et dans l'évaluation de la conformité de tout organisme qui réalise la certification de la conformité des SMSDA à des critères complémentaires à l'ISO 22000 ou différents de ceux énoncés dans cette dernière.

La certification d'un SMSDA n'atteste pas la sécurité ou l'aptitude à l'emploi des produits d'une organisation appartenant à la chaîne alimentaire. Cependant, l'ISO 22000 exige qu'une organisation satisfasse à l'ensemble des exigences législatives et réglementaires en vigueur liées à la sécurité des denrées alimentaires au travers de son système de management.

Il est important de noter que la certification d'un SMSDA conforme à l'ISO 22000 est une certification de système de management et non une certification de produits.

D'autres utilisateurs de SMSDA peuvent utiliser les concepts et les exigences de la présente Spécification technique, à condition d'adapter les exigences selon les besoins.

## 2 Références normatives

Les documents de référence suivants sont indispensables pour l'application du présent document. Pour les références datées, seule l'édition citée s'applique. Pour les références non datées, la dernière édition du document de référence s'applique (y compris les éventuels amendements).

ISO 19011:2002, *Lignes directrices pour l'audit des systèmes de management de la qualité et/ou de management environnemental*

ISO 22000:2005, *Systèmes de management de la sécurité des denrées alimentaires — Exigences pour tout organisme appartenant à la chaîne alimentaire*

ISO/CEI 17000:2004, *Évaluation de la conformité — Vocabulaire et principes généraux*

ISO/CEI 17021:2006, *Évaluation de la conformité — Exigences pour les organismes procédant à l'audit et à la certification de systèmes de management*

## 3 Termes et définitions

Pour les besoins du présent document, les termes et définitions donnés dans l'ISO/CEI 17000, l'ISO/CEI 17021 et l'ISO 22000 ainsi que les suivants s'appliquent.

NOTE Dans la présente Spécification technique, les termes «produit» et «service» sont employés séparément, ce qui n'est pas conforme à la définition de «produit» donnée dans l'ISO/CEI 17000.

### 3.1 analyse des dangers et points critiques pour leur maîtrise HACCP

système qui identifie, évalue et maîtrise les dangers significatifs au regard de la sécurité des denrées alimentaires

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/d89ebb3d-de6f-478b-af97-1dded523383b/iso-ts-22003-2007>

NOTE Adapté de la Référence [8].

### 3.2 système de management de la sécurité des denrées alimentaires SMSDA

ensemble d'éléments corrélés ou interactifs permettant d'établir une politique et des objectifs et d'atteindre ces objectifs, utilisé pour orienter et maîtriser une organisation en matière de sécurité des denrées alimentaires

NOTE Voir 3.2.1, 3.2.2 et 3.2.3 de l'ISO 9000:2005.

## 4 Principes

Les principes énoncés dans l'Article 4 de l'ISO/CEI 17021:2006 servent de base pour les exigences spécifiques de performance et les exigences descriptives données dans la présente Spécification technique. Cette Spécification technique ne fournit pas d'exigences spécifiques applicables à toutes les situations susceptibles de survenir. Il convient de considérer ces principes comme des recommandations à appliquer en cas de décisions à prendre dans des situations imprévues. Ces principes ne constituent pas des exigences.

L'expression «système de management» employée dans l'ISO/CEI 17021:2006 doit être remplacée par «système de management de la sécurité des denrées alimentaires» dans le contexte de la présente Spécification technique.



## 5 Exigences générales

### 5.1 Généralités

Toutes les exigences énoncées dans l'Article 5 de l'ISO/CEI 17021:2006 s'appliquent.

### 5.2 Gestion de l'impartialité

L'organisme de certification et toute autre partie de la même entité juridique ne doivent pas proposer ou fournir des prestations de conseil en matière d'analyse des dangers, de SMSDA ou de système de management.

Le fait que l'on sache que l'organisme employant l'auditeur a fourni, sur le système de management, des prestations de conseil en matière d'analyse des dangers, de SMSDA ou de système de management dans les deux ans précédant le début de l'audit, est susceptible d'être considéré comme une menace importante pour l'impartialité.

L'expression «conseils en matière de système de management» mentionnée en 5.2 de l'ISO/CEI 17021:2006 doit être remplacée dans le cadre de la présente Spécification technique par «conseils en matière d'analyse des dangers, de SMSDA ou de système de management».

## 6 Exigences structurelles

Toutes les exigences énoncées dans l'Article 6 de l'ISO/CEI 17021:2006 s'appliquent.

(standards.iteh.ai)

## 7 Exigences relatives aux ressources

ISO/TS 22003:2007

### 7.1 Compétence de la direction et du personnel

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/d89ebb3d-de6f-478b-af97-1dded523363b/iso-ts-22003-2007>

Toutes les exigences énoncées en 7.1 de l'ISO/CEI 17021:2006 s'appliquent.

En outre, l'organisme de certification doit disposer de processus lui garantissant que le personnel possède une connaissance appropriée des catégories (voir Annexe A) qui entrent dans son périmètre d'action.

### 7.2 Personnel intervenant dans les activités de certification

#### 7.2.1 Généralités

7.2.1.1 Toutes les exigences énoncées en 7.2 de l'ISO/CEI 17021:2006 s'appliquent.

7.2.1.2 L'organisme de certification doit s'assurer que tous les personnels impliqués dans les activités d'audit et de certification possèdent les qualités personnelles suivantes. Le personnel doit être

- a) intègre (c'est-à-dire juste, attaché à la vérité, sincère, honnête et discret),
- b) ouvert d'esprit (c'est-à-dire soucieux de prendre en considération des idées ou des points de vue différents),
- c) diplomate (c'est-à-dire faisant preuve de tact dans les relations avec les autres),
- d) observateur (c'est-à-dire activement attentif aux activités et à leur environnement physique),
- e) perspicace (c'est-à-dire appréhendant instinctivement et capable de comprendre les situations),

- f) polyvalent (c'est-à-dire s'adaptant facilement à différentes situations),
- g) tenace (c'est-à-dire persévérant, concentré sur l'atteinte des objectifs),
- h) capable de décision (c'est-à-dire capable de tirer en temps voulu des conclusions fondées sur un raisonnement et une analyse logiques),
- i) autonome (c'est-à-dire agissant et travaillant de son propre chef tout en établissant des relations efficaces avec les autres).

## **7.2.2 Personnel réalisant la revue de contrat**

### **7.2.2.1 Formation**

L'organisme de certification doit s'assurer que les personnes réalisant la revue de contrat possèdent les connaissances correspondant à un niveau d'enseignement secondaire.

### **7.2.2.2 Formation en matière de sécurité des denrées alimentaires**

L'organisme de certification doit s'assurer que les personnes intervenant dans la revue de contrat ont suivi avec succès une formation relative

- a) aux principes de l'analyse des dangers et des points critiques pour leur maîtrise (HACCP), à l'évaluation des dangers et à l'analyse des dangers,
- b) aux principes de management de la sécurité des denrées alimentaires, y compris les programmes prérequis (PRP), et
- c) aux normes correspondantes de SMSDA (par exemple l'ISO 22000).

**iTeh STANDARD PREVIEW**  
**(standards.iteh.ai)**

### **7.2.2.3 Formation à l'audit**

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/d89ebb3d-de6f-478b-af97-1dded523383b/iso-ts-22003-2007>

L'organisme de certification doit s'assurer que les personnes intervenant dans la revue de contrat ont suivi avec succès une formation relative aux processus d'audit fondée sur l'ISO 19011.

NOTE Pour les personnes intervenant dans la revue de contrat, il n'est pas obligatoire d'avoir une expérience en matière d'audit ou de la tenir à jour.

### **7.2.2.4 Compétences**

L'organisme de certification doit s'assurer que les personnes intervenant dans la revue de contrat démontrent la capacité d'appliquer leurs connaissances et leurs compétences dans les domaines suivants:

- a) la classification des demandeurs dans les catégories et les secteurs de la chaîne alimentaire;
- b) l'évaluation des produits, des procédés et des pratiques des demandeurs;
- c) le déploiement des compétences des auditeurs et des exigences de SMSDA;
- d) la détermination de la date de l'audit (voir Annexe B) et les exigences en matière de durée;
- e) les politiques et les modes opératoires de l'organisme de certification liés à la revue de contrat.

## 7.2.3 Personnel délivrant la certification

### 7.2.3.1 Généralités

L'organisme de certification doit s'assurer que les personnes qui prennent la décision de délivrer une certification possèdent le même niveau de formation, la même formation en matière de sécurité des denrées alimentaires, la même formation à l'audit et la même expérience professionnelle exigés pour un auditeur dans une catégorie (voir Annexe A).

NOTE Pour les personnes intervenant dans la délivrance d'une certification, il n'est pas obligatoire d'avoir une expérience en matière d'audit ou de la tenir à jour.

### 7.2.3.2 Compétences

L'organisme de certification doit s'assurer que les personnes intervenant dans la délivrance d'une certification démontrent la capacité d'appliquer leurs connaissances et leurs compétences dans les domaines suivants:

- a) les principes HACCP actuellement en vigueur;
- b) la compréhension des programmes prérequis (PRP);
- c) l'identification des dangers liés à la sécurité des denrées alimentaires;
- d) la mise en œuvre et la gestion des dangers liés à la sécurité des denrées alimentaires, des points critiques pour la maîtrise, ainsi que la capacité d'évaluer l'efficacité des mesures de maîtrise sélectionnées;
- e) les corrections et les actions correctives à prendre en matière de sécurité des denrées alimentaires;
- f) l'évaluation de dangers potentiels liés à la sécurité des denrées alimentaires et associés à la chaîne alimentaire; <https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/d89ebb3d-de6f-478b-af97-1dded523383b/iso-ts-22003-2007>
- g) les législations et les réglementations en matière de sécurité des denrées alimentaires afin de pouvoir réaliser un audit efficace du SMSDA;
- h) les produits, les procédés et les pratiques;
- i) les exigences pertinentes des SMSDA;
- j) les normes pertinentes;
- k) l'évaluation et la revue d'un rapport d'audit quant à son exactitude et à sa complétude;
- l) l'évaluation et la revue de l'efficacité des actions correctives;
- m) le processus de certification.

## 7.2.4 Auditeurs

### 7.2.4.1 Formation

L'organisme de certification doit s'assurer que les auditeurs possèdent les connaissances correspondant à un niveau d'enseignement postsecondaire comprenant des cours de microbiologie générale et de chimie générale.

L'organisme de certification doit s'assurer que les auditeurs possèdent les connaissances correspondant à un niveau d'enseignement postsecondaire qui comporte des cours relatifs à la catégorie de l'industrie de la chaîne alimentaire où ils mènent des audits de SMSDA.