

---

---

**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

*Food safety management systems — Requirements for bodies  
providing audit and certification of food safety management systems*  
(standards.iteh.ai)

[ISO/TS 22003:2013](https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/794cacf2-6932-4b3c-a587-cd15021c99a7/iso-ts-22003-2013)

[https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/794cacf2-6932-4b3c-a587-  
cd15021c99a7/iso-ts-22003-2013](https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/794cacf2-6932-4b3c-a587-cd15021c99a7/iso-ts-22003-2013)



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

ISO/TS 22003:2013

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/794cacf2-6932-4b3c-a587-cd15021c99a7/iso-ts-22003-2013>



**DOCUMENT PROTÉGÉ PAR COPYRIGHT**

© ISO 2013

Droits de reproduction réservés. Sauf indication contraire, 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, l'affichage sur l'internet ou sur un Intranet, sans autorisation écrite préalable. Les demandes d'autorisation peuvent être adressées à l'ISO à l'adresse ci-après ou au 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)

Version française parue en 2014

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>1</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>2</b>
5.1    Généralités.....	2
5.2    Gestion de l'impartialité.....	2
<b>6</b> <b>Exigences structurelles</b> .....	<b>2</b>
<b>7</b> <b>Exigences relatives aux ressources</b> .....	<b>3</b>
7.1    Compétence de la direction et du personnel.....	3
7.2    Personnel intervenant dans les activités de certification.....	3
7.3    Intervention d'auditeurs et d'experts techniques externes individuels.....	3
7.4    Enregistrements relatifs au personnel.....	4
7.5    Externalisation.....	4
<b>8</b> <b>Exigences relatives aux informations</b> .....	<b>4</b>
<b>9</b> <b>Exigences relatives aux processus</b> .....	<b>4</b>
9.1    Exigences générales.....	4
9.2    Évaluation et certification initiales.....	6
9.3    Activités de surveillance.....	7
9.4    Renouvellement de la certification.....	7
9.5    Audits particuliers.....	8
9.6    Suspension, retrait ou réduction du périmètre de la certification.....	8
9.7    Appels.....	8
9.8    Plaintes.....	8
9.9    Enregistrements relatifs aux demandeurs et aux clients.....	8
<b>10</b> <b>Exigences relatives au système de management des organismes de certification</b> .....	<b>8</b>
<b>Annexe A (normative) Classification des catégories de la chaîne alimentaire</b> .....	<b>9</b>
<b>Annexe B (normative) Durée minimale de l'audit</b> .....	<b>12</b>
<b>Annexe C (normative) Compétences requises en matière de systèmes de management de la sécurité des denrées alimentaires (SMSDA)</b> .....	<b>15</b>
<b>Annexe D (informative) Recommandations relatives aux fonctions de certification génériques</b> .....	<b>19</b>
<b>Annexe E (informative) Systèmes de management de la sécurité des denrées alimentaires et certification de produits</b> .....	<b>23</b>
<b>Bibliographie</b> .....	<b>28</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 procédures utilisées pour élaborer le présent document et celles destinées à sa mise à jour sont décrites dans les Directives ISO/CEI, Partie 1. Il convient, en particulier de prendre note des différents critères d'approbation requis pour les différents types de documents ISO. Le présent document a été rédigé conformément aux règles de rédaction données dans les Directives ISO/CEI, Partie 2 (voir [www.iso.org/directives](http://www.iso.org/directives)).

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. Les détails concernant les références aux droits de propriété intellectuelle ou autres droits analogues identifiés lors de l'élaboration du document sont indiqués dans l'Introduction et/ou sur la liste ISO des déclarations de brevets reçus (voir [www.iso.org/brevets](http://www.iso.org/brevets)).

Les éventuelles appellations commerciales utilisées dans le présent document sont données pour information à l'intention des utilisateurs et ne constituent pas une approbation ou une recommandation.

Pour une explication de la signification des termes et expressions spécifiques de l'ISO liés à l'évaluation de la conformité, aussi bien que pour des informations au sujet de l'adhésion de l'ISO aux principes de l'OMC concernant les obstacles techniques au commerce (OTC) voir le lien suivant: Avant-propos — Informations supplémentaires.

Le comité chargé de l'élaboration du présent document est l'ISO/TC 34, *Produits alimentaires*, sous-comité SC 17, *Systèmes de management pour la sécurité des denrées alimentaires*, en collaboration avec le Comité ISO pour l'évaluation de la conformité (CASCO).

Cette seconde édition annule et remplace la première édition (ISO/TS 22003:2007), qui a fait l'objet d'une révision technique.

## 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 à un 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. 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 en fournissant des exigences génériques applicables à ces organismes. Ces organismes sont appelés organismes de certification. Ce libellé n'est pas destiné à faire obstacle à l'utilisation de la présente Spécification technique par des organismes désignés différemment qui entreprennent des activités couvertes par le domaine d'application décrit dans cette Spécification technique. La présente Spécification technique est destinée à être utilisée par tout organisme impliqué dans l'évaluation de SMSDA. Elle peut également servir à accompagner d'autres types de certifications en matière de sécurité des denrées alimentaires fondées sur une combinaison de l'ISO/CEI 17021 et de l'ISO/CEI 17065.

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 (par exemple 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 leur SMSDA dans un cadre plus large.

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

[ISO/TS 22003:2013](https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/794cacf2-6932-4b3c-a587-cd15021c99a7/iso-ts-22003-2013)

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/794cacf2-6932-4b3c-a587-cd15021c99a7/iso-ts-22003-2013>

# Systemes de management de la sécurité des denrées alimentaires — Exigences pour les organismes procédant à l'audit et à la certification de systemes 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 données dans l'ISO 22000 (ou à d'autres ensembles d'exigences spécifiées en la matière). Elle fournit également 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 est une activité d'évaluation de la conformité par tierce partie (tel que décrit dans le 5.5 de l'ISO/CEI 17000:2004) et les organismes exerçant cette activité sont des organismes d'évaluation de la conformité par tierce partie.

NOTE 1 Dans la présente Spécification technique, les termes «produit» et «service» sont employés séparément (contrairement à la définition de «produit» donnée dans l'ISO/CEI 17000).

NOTE 2 La présente Spécification technique peut être utilisée comme référentiel pour l'accréditation ou l'évaluation par des tiers 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 pourraient aussi être utiles pour toute autre partie susceptible d'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.

NOTE 3 La certification d'un SMSDA conforme à l'ISO 22000 est une certification de système de management, 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 ci-après, dans leur intégralité ou non, sont des références normatives indispensables à 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 (y compris les éventuels amendements) s'applique.

ISO 22000:2005, *Systemes 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 17021:2011, *Évaluation de la conformité — Exigences pour les organismes procédant à l'audit et à la certification de systemes 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.

#### 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  
[SOURCE: *Codex Alimentarius Food Hygiene Basic Texts*,<sup>[12]</sup> modifié]

#### 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 1 à l'article: Voir 3.2.1, 3.2.2 et 3.2.3 de l'ISO 9000:2005.

Note 2 à l'article: Dans la présente Spécification technique, l'expression «système de management de la sécurité des denrées alimentaires» remplace l'expression «système de management» utilisée dans l'ISO/CEI 17021.

#### 3.3 compétence

aptitude à mettre en pratique des connaissances et un savoir-faire pour obtenir les résultats escomptés

iTeh STANDARD PREVIEW  
(standards.iteh.ai)

### 4 Principes

Les principes de l'Article 4 de l'ISO/CEI 17021:2011 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.

NOTE L'Annexe E a été incluse pour traiter les besoins des parties intéressées à la fois par le SMSDA et la certification des produits alimentaires.

### 5 Exigences générales

#### 5.1 Généralités

Les exigences de l'Article 5 de l'ISO/CEI 17021:2011 s'appliquent.

#### 5.2 Gestion de l'impartialité

L'organisme de certification et toute autre partie de la même entité juridique ne doivent pas fournir des prestations de conseil en matière de SMSDA.

### 6 Exigences structurelles

Les exigences de l'Article 6 de l'ISO/CEI 17021:2011 s'appliquent.

## 7 Exigences relatives aux ressources

### 7.1 Compétence de la direction et du personnel

#### 7.1.1 Considérations générales

Les exigences du paragraphe 7.1.1 de l'ISO/CEI 17021:2011 s'appliquent.

Les secteurs techniques cités au paragraphe 7.1.1 de l'ISO/CEI 17021:2011 doivent correspondre aux catégories identifiées à l'[Annexe A](#). Les fonctions de certification pour lesquelles une compétence doit être identifiée sont celles énoncées à l'[Annexe C](#).

#### 7.1.2 Détermination des critères de compétence

Les exigences du paragraphe 7.1.2 de l'ISO/CEI 17021:2011 s'appliquent.

Les critères de compétences fixés à l'[Annexe C](#) doivent servir de base aux critères développés pour chaque catégorie. Les critères de compétence peuvent être génériques ou spécifiques. Les critères de compétence énoncés à l'Annexe A de l'ISO/CEI 17021:2011 doivent être considérés comme génériques.

NOTE 1 Les critères de compétence identifiés à l'[Annexe C](#) sont des critères relatifs à la sécurité des denrées alimentaires à l'attention du personnel de l'organisme de certification. L'organisme de certification peut identifier des compétences spécifiques requises pour les catégories identifiées et pour chaque fonction de certification.

NOTE 2 L'[Annexe D](#) fournit des recommandations à l'organisme de certification sur la plupart des fonctions de certification génériques identifiées à l'Annexe A de l'ISO/CEI 17021:2011 et pour lesquelles il est nécessaire de déterminer des critères de compétence des membres du personnel impliqués dans la réalisation des audits et de la certification d'un SMSDA.

NOTE 3 La ou les qualifications et l'expérience peuvent faire partie des critères; toutefois, la compétence ne repose pas uniquement sur ces caractéristiques, car il est important de s'assurer qu'une personne peut démontrer son aptitude à mettre en œuvre les connaissances spécifiques et le savoir-faire que l'on attendrait d'une personne ayant obtenu une qualification ou possédant une certaine expérience dans le secteur.

#### 7.1.3 Processus d'évaluation

Les exigences du paragraphe 7.1.3 de l'ISO/CEI 17021:2011 s'appliquent.

Les processus d'évaluation doivent en particulier évaluer les connaissances de l'individu en matière de sécurité des denrées alimentaires, y compris ses connaissances des programmes prérequis (PRP) spécifiques et des dangers liés à la sécurité des denrées alimentaires concernant les catégories qui entrent dans le périmètre d'action du personnel de l'organisme de certification. Ils doivent être identifiés pour les catégories relevant des exigences du [7.1.2](#).

NOTE Le paragraphe 7.1.3 de l'ISO/CEI 17021:2011 exige que l'organisme de certification démontre l'efficacité des méthodes d'évaluation utilisées pour évaluer le personnel par rapport à des critères de compétence identifiés. L'Annexe B de l'ISO/CEI 17021:2011 contient cinq exemples de méthodes d'évaluation.

#### 7.1.4 Autres considérations

Les exigences du paragraphe 7.1.4 de l'ISO/CEI 17021:2011 s'appliquent.

### 7.2 Personnel intervenant dans les activités de certification

Les exigences du paragraphe 7.2 de l'ISO/CEI 17021:2011 s'appliquent.

### 7.3 Intervention d'auditeurs et d'experts techniques externes individuels

Les exigences du paragraphe 7.3 de l'ISO/CEI 17021:2011 s'appliquent.

## 7.4 Enregistrements relatifs au personnel

Les exigences du paragraphe 7.4 de l'ISO/CEI 17021:2011 s'appliquent.

## 7.5 Externalisation

Les exigences du paragraphe 7.5 de l'ISO/CEI 17021:2011 s'appliquent.

## 8 Exigences relatives aux informations

Les exigences de l'Article 8 de l'ISO/CEI 17021:2011 s'appliquent.

Les documents de certification doivent identifier en détail quelle activité est certifiée, en faisant référence aux catégories et aux sous-catégories (voir [Tableau A.1](#)).

## 9 Exigences relatives aux processus

### 9.1 Exigences générales

**9.1.1** L'organisme de certification doit utiliser l'[Annexe A](#) pour définir le domaine d'application pertinent pour l'organisation émettant une demande de certification. L'organisme de certification ne doit pas exclure d'activités, de procédés, de produits ou de services du domaine d'application de la certification lorsque ces derniers peuvent influencer sur la sécurité sanitaire des produits finis telle que définie dans le domaine d'application de la certification.

**9.1.2** L'organisme de certification doit choisir la date, la durée et la saison de l'audit pour que l'équipe d'audit ait l'occasion d'auditer l'organisation en fonctionnement sur un nombre représentatif de lignes de produits, de catégories et de sous-catégories couverts par le domaine d'application de la certification.

**9.1.3** Les exigences des paragraphes 9.1.1 à 9.1.3 de l'ISO/CEI 17021:2011 s'appliquent.

**9.1.4** Les exigences du paragraphe 9.1.4 de l'ISO/CEI 17021:2011 s'appliquent.

L'organisme de certification doit disposer de procédures documentées pour la détermination de la durée de l'audit et pour chaque client, l'organisme de certification doit déterminer le temps nécessaire à la planification et à la réalisation d'un audit complet et efficace du SMSDA du client. Le temps imparti déterminé par l'organisme de certification ainsi que les justifications correspondantes doivent être enregistrés.

**9.1.5** Pour les organisations multisites, les paragraphes [9.1.5.1](#) et [9.1.5.4](#) s'appliquent.

**NOTE** Ce paragraphe ([9.1.5](#)) est destiné à s'appliquer uniquement aux opérations qui affectent directement la sécurité des denrées alimentaires, et non aux sites exclusivement administratifs.

**9.1.5.1** Une organisation multisite est une organisation comportant une fonction centralisée identifiée (ci-après désignée «bureau central», mais pas nécessairement le siège social de l'organisation) au niveau de laquelle certaines activités du SMSDA sont planifiées, maîtrisées ou gérées; ainsi qu'un réseau de sites au niveau desquels ces activités sont entièrement ou partiellement réalisées. Des exemples d'organisations multisites possibles sont:

- les organisations opérant avec des franchises;
- une entreprise manufacturière disposant d'un ou de plusieurs sites de production et d'un réseau de bureaux de vente;
- les organisations de services disposant de plusieurs sites offrant un service similaire;
- les organisations comportant plusieurs filiales.

**9.1.5.2** L'organisme de certification peut certifier une organisation multisite dans le cadre d'un seul système de management dans la mesure où les conditions suivantes s'appliquent:

- a) tous les sites opèrent sous un seul SMSDA contrôlé et administré de façon centralisée, tel que défini à l'Article 4 de l'ISO 22000:2005 ou dans des normes équivalentes pour d'autres SMSDA;
- b) un audit interne a été réalisé sur chaque site dans l'année précédant la certification;
- c) les constats d'audit issus des sites individuels doivent être considérés comme indicatifs de l'ensemble du système et une correction doit être apportée en conséquence.

**9.1.5.3** L'utilisation d'un échantillonnage multisite n'est possible que pour les catégories A, B, E, F et G (voir [Tableau A.1](#)) pour les organisations de plus de 20 sites opérant des processus similaires dans ces catégories. Cela s'applique à la certification initiale, aux audits de surveillance et de renouvellement de la certification. L'organisme de certification doit justifier sa décision de recourir à un échantillonnage pour la certification multisite.

À la suite de la certification, lorsqu'un échantillonnage multisite est autorisé, le programme d'audit interne annuel doit inclure tous les sites de l'organisation.

**NOTE** Le risque est un autre élément à prendre en compte lors de la détermination de l'échantillonnage et doit augmenter le niveau d'échantillon indiqué dans le [Tableau 1](#).

**9.1.5.4** Lorsque l'organisme de certification propose un échantillonnage multisite, il doit utiliser un programme d'échantillonnage afin de garantir un audit efficace du SMSDA dans lequel les critères suivants s'appliquent.

- a) Pour les organisations comportant 20 sites ou moins, tous les sites doivent être audités. L'échantillonnage au-delà de 20 sites doit porter sur 1 site sur 5. Tous les sites doivent être sélectionnés au hasard et une fois l'audit réalisé, aucun site échantillonné ne peut être non conforme (c'est-à-dire ne pas satisfaire aux seuils de certification de l'ISO 22000);
- b) un audit du bureau central concernant le SMSDA doit être réalisé au moins une fois par an par l'organisme de certification.
- c) des audits de surveillance doivent être réalisés au moins une fois par an par l'organisme de certification sur le nombre de sites échantillonnés requis.
- d) les constats d'audit issus des sites échantillonnés doivent être considérés comme indicatifs de l'ensemble du système et une correction doit être apportée en conséquence.

Le [Tableau 1](#) donne des exemples du nombre de sites à auditer lorsque l'échantillonnage est utilisé.

**Tableau 1 — Exemples du nombre de sites à auditer lorsque l'échantillonnage multisite est utilisé**

	Nombre total de sites								
	Nombre de sites à auditer entre 1 et 20	21	22	23	24	25	26	27	28
Nombre de sites au delà de 20	0	1	2	3	4	5	6	7	8
Nombre supplémentaire de sites à auditer	0	1	1	1	1	1	2	2	2
Nombre de sites à auditer	x	21	21	21	21	21	22	22	22

**9.1.6** Les exigences des paragraphes 9.1.6 à 9.1.9 de l'ISO/CEI 17021:2011 s'appliquent.

**9.1.7** Rapport d'audit: les exigences du paragraphe 9.1.10 de l'ISO/CEI 17021:2011 s'appliquent.

**9.1.8** L'organisme de certification doit fournir un rapport écrit pour chaque audit. L'équipe d'audit peut également identifier des opportunités d'amélioration, mais elle ne doit pas recommander des solutions spécifiques. Le rapport d'audit demeure la propriété de l'organisme de certification.

Le rapport doit inclure des informations sur les PRP utilisés par l'organisation, la méthodologie d'analyse des dangers utilisée, les commentaires sur l'équipe de sécurité des denrées alimentaires et d'autres questions en rapport avec le SMSDA.

NOTE Il n'est pas nécessaire que les conclusions documentées de l'étape 1 satisfassent à toutes les exigences d'un rapport (voir 9.1.10 de l'ISO/CEI 17021:2011).

**9.1.9** Les exigences des paragraphes 9.1.11 à 9.1.15 de l'ISO/CEI 17021:2011 s'appliquent.

## 9.2 Évaluation et certification initiales

### 9.2.1 Demande de certification

Les exigences du paragraphe 9.2.1 de l'ISO/CEI 17021:2011 s'appliquent.

L'organisme de certification doit exiger de l'organisation candidate qu'elle fournisse des informations détaillées concernant les lignes de production, les études HACCP et le nombre d'équipes.

### 9.2.2 Revue de la demande

Les exigences du paragraphe 9.2.2 de l'ISO/CEI 17021:2011 s'appliquent.

### 9.2.3 Audit de certification initiale (standards.iteh.ai)

L'audit de certification initiale d'un SMSDA doit être mené en deux étapes: étape 1 et étape 2.

[ISO/TS 22003:2013](https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/794cacf2-6932-4b3c-a587-cd15021c99a7/iso-ts-22003-2013)

#### 9.2.3.1 Étape 1

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/794cacf2-6932-4b3c-a587-cd15021c99a7/iso-ts-22003-2013>

**9.2.3.1.1** Les exigences du paragraphe 9.2.3.1.1 de l'ISO/CEI 17021:2011 s'appliquent.

**9.2.3.1.2** L'étape 1 a pour objectif de préparer la planification de l'audit d'étape 2 en appréhendant le SMSDA de l'organisation et son degré de préparation pour l'étape 2, en passant en revue dans quelle mesure:

- a) l'organisation a identifié les PRP qui sont appropriés à l'entreprise (par exemple les exigences réglementaires, législatives, relatives aux clients et à la certification),
- b) le SMSDA inclut des processus et des méthodes adéquats pour l'identification et l'évaluation des dangers liés à la sécurité des denrées alimentaires spécifiques de l'organisation, et ainsi que pour la sélection et la catégorisation ultérieures des mesures de maîtrise et de leurs combinaisons,
- c) la législation applicable en matière de sécurité des denrées alimentaires est en place,
- d) le SMSDA est conçu pour accomplir la politique de sécurité sanitaire de l'organisation,
- e) le programme de mise en œuvre du SMSDA justifie le passage à l'audit (étape 2),
- f) la validation des mesures de maîtrise, la vérification des activités et les programmes d'amélioration sont conformes aux exigences de la norme relative au SMSDA,
- g) les documents et les dispositions du SMSDA sont en place afin de communiquer en interne et avec des fournisseurs, des clients et des parties intéressées pertinents, et
- h) il existe une documentation supplémentaire qu'il est nécessaire de revoir et/ou des informations qu'il est nécessaire d'acquérir au préalable.