

NORME ISO
INTERNATIONALE 22003-1

Première édition
2022-06

Sécurité des denrées alimentaires —
Partie 1:
Exigences pour les organismes
procédant à l'audit et à la certification
de systèmes de management de la
sécurité des denrées alimentaires

Food safety —

*Part 1: Requirements for bodies providing audit and certification of
food safety management systems*

[ISO 22003-1:2022](https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/aecc6b74-3793-491d-98f4-07ac311d1d77/iso-22003-1-2022)

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/aecc6b74-3793-491d-98f4-07ac311d1d77/iso-22003-1-2022>



Numéro de référence
ISO 22003-1:2022(F)

© ISO 2022

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

ISO 22003-1:2022

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/aecc6b74-3793-491d-98f4-07ac311d1d77/iso-22003-1-2022>



DOCUMENT PROTÉGÉ PAR COPYRIGHT

© ISO 2022

Tous droits réservés. Sauf prescription différente ou nécessité dans le contexte de sa mise en œuvre, 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, ou la diffusion sur l'internet ou sur un intranet, sans autorisation écrite préalable. Une autorisation peut être demandée 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 401 • Ch. de Blandonnet 8
CH-1214 Vernier, Genève
Tél.: +41 22 749 01 11
E-mail: copyright@iso.org
Web: www.iso.org

Publié en Suisse

Sommaire

Page

Avant-propos	iv
Introduction	v
1 Domaine d'application	1
2 Références normatives	1
3 Termes et définitions	2
4 Principes	2
5 Exigences générales	2
6 Exigences structurelles	2
7 Exigences relatives aux ressources	2
7.1 Compétence du personnel	2
7.1.1 Considérations générales	2
7.1.2 Détermination des critères de compétence	3
7.1.3 Processus d'évaluation	3
7.1.4 Autres considérations	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	3
7.5 Externalisation	3
8 Exigences relatives aux informations	4
9 Exigences relatives aux processus	4
9.1 Activités préalables à la certification	4
9.1.1 Demande de certification	4
9.1.2 Revue de la demande	4
9.1.3 Programme d'audit	5
9.1.4 Détermination du temps d'audit	5
9.1.5 Échantillonnage multisite	5
9.1.6 Normes de systèmes de management multiples	7
9.2 Planification des audits	8
9.3 Certification initiale	8
9.4 Réalisation des audits	9
9.5 Décision de certification	9
9.6 Maintien de la certification	9
9.7 Appels	9
9.8 Plaintes	9
9.9 Enregistrements relatifs au client	9
10 Exigences relatives au système de management des organismes de certification	9
Annexe A (normative) Classification des catégories de la chaîne alimentaire	10
Annexe B (normative) Durée minimale d'audit	15
Annexe C (normative) Connaissances et savoir-faire requis en matière de systèmes de management de la sécurité des denrées alimentaires pour déterminer la compétence	19
Annexe D (informative) Recommandations relatives aux fonctions de certification génériques	24
Bibliographie	28

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 (IEC) 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/IEC, 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/IEC, Partie 2 (voir www.iso.org/directives).

L'attention est attirée 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 dans la liste des déclarations de brevets reçues par l'ISO (voir www.iso.org/brevets).

Les appellations commerciales éventuellement mentionnées dans le présent document sont données pour information, par souci de commodité, à l'intention des utilisateurs et ne sauraient constituer un engagement.

Pour une explication de la nature volontaire des normes, la signification des termes et expressions spécifiques de l'ISO liés à l'évaluation de la conformité, ou pour toute information au sujet de l'adhésion de l'ISO aux principes de l'Organisation mondiale du commerce (OMC) concernant les obstacles techniques au commerce (OTC), voir www.iso.org/avant-propos.

Le présent document a été élaboré par le comité technique 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 première édition annule et remplace l'ISO/TS 22003:2013, qui a fait l'objet d'une révision technique complète.

Il convient que l'utilisateur adresse tout retour d'information ou toute question concernant le présent document à l'organisme national de normalisation de son pays. Une liste exhaustive desdits organismes se trouve à l'adresse www.iso.org/fr/members.html.

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 système de management de la sécurité des denrées alimentaires conforme à sa politique et aux principes de sécurité des denrées alimentaires internationalement reconnus.

Les exigences applicables à un SMSDA peuvent émaner d'un certain nombre de sources et le présent document a été élaboré pour apporter une aide à la certification des SMSDA qui satisfont aux exigences de l'ISO 22000. Le contenu du présent document peut également servir à accompagner la certification des SMSDA qui sont fondés sur d'autres ensembles d'exigences spécifiées en la matière.

Le présent document est destiné à être utilisé conjointement avec l'ISO/IEC 17021-1:2015 par les organismes qui procèdent aux audits et à la certification des SMSDA. Il fournit des exigences générales à l'attention de ces organismes dits «de certification». Ce libellé n'est pas destiné à faire obstacle à l'utilisation du présent document par des organismes désignés différemment qui entreprennent des activités couvertes par le domaine d'application décrit dans ce document. Le présent document est destiné à être utilisé par tout organisme impliqué dans l'évaluation de SMSDA.

Les activités de certification comprennent l'audit du SMSDA d'une organisation. L'attestation de 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 cherchant à obtenir une certification de mettre en place ses propres systèmes de management et, sauf spécifications contraires dans les exigences réglementaires applicables, il appartient à l'organisation de décider de l'agencement des différents composants de ces 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 au présent document 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.

Le présent document a été élaboré en parallèle de l'ISO 22003-2, qui est utilisée conjointement avec l'ISO/IEC 17065.

Dans le présent document, les formes verbales suivantes sont utilisées:

- «doit» indique une exigence;
- «il convient de/que» indique une recommandation;
- «peut/il est admis/permis» indique une permission;
- «peut/il est possible» indique une possibilité ou une capacité.

Sécurité des denrées alimentaires —

Partie 1:

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

Le présent document spécifie les exigences pour l'audit et la certification d'un système de management de la sécurité des denrées alimentaires (SMSDA) conforme aux exigences énoncées dans l'ISO 22000 (ou à d'autres exigences spécifiées dans ce domaine). Il 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 l'ISO/IEC 17000:2020, 4.3) et les organismes exerçant cette activité sont des organismes d'évaluation de la conformité par tierce partie.

NOTE 1 Dans le présent document, les termes «produit» et «service» sont employés séparément (contrairement à la définition de «produit» donnée dans l'ISO/IEC 17000).

NOTE 2 Le présent document peut être utilisé 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 ou à d'autres ensembles d'exigences spécifiées dans ce domaine. Il est également destiné à être utilisé 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 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, un SMSDA 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, et non une certification de produits.

D'autres utilisateurs de SMSDA peuvent utiliser les concepts et les exigences du présent document, à condition d'adapter les exigences selon les besoins.

2 Références normatives

Les documents suivants sont cités dans le texte de sorte qu'ils constituent, pour tout ou partie de leur contenu, des exigences 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/IEC 17000, *Évaluation de la conformité — Vocabulaire et principes généraux*

ISO/IEC 17021-1:2015, *Évaluation de la conformité — Exigences pour les organismes procédant à l'audit et à la certification des systèmes de management — Partie 1: Exigences*

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

3 Termes et définitions

Pour les besoins du présent document, les termes et les définitions de l'ISO/IEC 17000, l'ISO/IEC 17021-1 et l'ISO 22000 ainsi que les suivants s'appliquent.

L'ISO et l'IEC tiennent à jour des bases de données terminologiques destinées à être utilisées en normalisation, consultables aux adresses suivantes:

- ISO Online browsing platform: disponible à l'adresse <https://www.iso.org/obp>
- IEC Electropedia: disponible à l'adresse <https://www.electropedia.org/>

3.1 système de management de la sécurité des denrées alimentaires SMSDA

ensemble d'éléments corrélés ou en interaction d'un organisme, utilisés pour établir des politiques, des objectifs et des processus de façon à atteindre les objectifs du système de management de la sécurité des denrées alimentaires

Note 1 à l'article: Dans le présent document, l'expression «système de management de la sécurité des denrées alimentaires» remplace l'expression «système de management» utilisée dans l'ISO/IEC 17021-1.

3.2 analyse des dangers et points critiques pour leur maîtrise étude HACCP

analyse des dangers pour une famille de produits/services/procédés présentant des dangers semblables ainsi que des processus et une technologie analogues (par exemple production, conditionnement, stockage ou prestation de services)

4 Principes

Les principes de l'ISO/IEC 17021-1:2015, Article 4, servent de base pour les exigences spécifiques de performance et les exigences descriptives données dans le présent document. Le présent document ne définit pas d'exigences spécifiques pour traiter l'ensemble des questions relatives au processus d'audit et de certification. 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.

5 Exigences générales

L'ISO/IEC 17021-1:2015, Article 5, doit être respectée.

6 Exigences structurelles

L'ISO/IEC 17021-1:2015, Article 6, doit être respectée.

7 Exigences relatives aux ressources

7.1 Compétence du personnel

7.1.1 Considérations générales

L'ISO/IEC 17021-1:2015, 7.1.1, doit être respectée.

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

L'ISO/IEC 17021-1:2015, 7.1.2, doit être respectée.

Les secteurs techniques doivent être définis à l'aide de l'[Annexe A](#).

Les critères de compétence de l'[Annexe C](#), précisant les connaissances et le savoir-faire spécifiques, doivent s'appliquer.

NOTE 1 L'[Annexe D](#) fournit des recommandations à l'organisme de certification sur la plupart des fonctions de certification génériques identifiées dans l'ISO/IEC 17021-1:2015, Annexe A, 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 2 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

L'ISO/IEC 17021-1:2015, 7.1.3, doit être respectée.

L'organisme de certification doit en particulier évaluer les connaissances de l'individu en matière de sécurité des denrées alimentaires, y compris ses connaissances des programmes prérequis (PRP) spécifiques, des dangers liés à la sécurité des denrées alimentaires et des mesures de maîtrise 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 de [7.1.2](#).

Les évaluateurs doivent connaître une ou plusieurs méthodes d'évaluation (voir l'ISO/IEC 17021-1:2015, Annexe B) et démontrer leur capacité à les appliquer.

NOTE L'ISO/IEC 17021-1:2015, 7.1.3, 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.

7.1.4 Autres considérations

L'ISO/IEC 17021-1:2015, 7.1.4, doit être respectée.

7.2 Personnel intervenant dans les activités de certification

L'ISO/IEC 17021-1:2015, 7.2, doit être respectée.

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

L'ISO/IEC 17021-1:2015, 7.3, doit être respectée.

7.4 Enregistrements relatifs au personnel

L'ISO/IEC 17021-1:2015, 7.4, doit être respectée.

7.5 Externalisation

L'ISO/IEC 17021-1:2015, 7.5, doit être respectée.

8 Exigences relatives aux informations

8.1 L'ISO/IEC 17021-1:2015, Article 8, doit être respectée à l'exception des paragraphes amendés [8.2](#), [8.3](#) et [8.4](#).

8.2 Les documents de certification doivent identifier en détail les catégories et sous-catégories présentées dans le [Tableau A.1](#) auxquelles le SMSDA s'applique.

8.3 Un organisme de certification ne doit pas autoriser l'utilisation de la marque de certification du SMSDA sur le produit ou l'emballage du produit. Dans le contexte du présent document, l'emballage du produit auquel il est fait référence dans l'ISO/IEC 17021-1:2015, 8.3, doit couvrir tous les emballages du produit, aussi bien l'emballage primaire (qui contient le produit) que tout emballage extérieur ou secondaire.

8.4 Un organisme de certification ne doit pas autoriser l'utilisation d'une mention sur l'emballage du produit indiquant que le client dispose d'un SMSDA certifié. Cela concerne tous les emballages du produit, tant l'emballage primaire (qui contient le produit) que tout emballage extérieur ou secondaire.

9 Exigences relatives aux processus

9.1 Activités préalables à la certification

9.1.1 Demande de certification

L'ISO/IEC 17021-1:2015, 9.1.1, doit être respectée.

L'organisme de certification doit exiger de l'organisation candidate qu'elle fournisse des informations utiles relatives aux produits et aux procédés, pour la détermination de la durée de l'audit, conformément aux [Annexes A](#) et [B](#).

9.1.2 Revue de la demande

9.1.2.1 L'ISO/IEC 17021-1:2015, 9.1.2, doit être respectée.

9.1.2.2 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'énoncé du domaine d'application doit:

- identifier la ou les catégories ou sous-catégories dans le périmètre de certification, pour chaque site;
- décrire brièvement les principaux types d'activités/processus pour les produits et/ou services qui sont audités par l'organisme de certification.

9.1.2.3 Le périmètre défini de la certification ne doit pas:

- être trompeur;
- exclure d'activités, de procédés, de produits ou de services du périmètre de la certification lorsque ces derniers peuvent influencer sur la sécurité sanitaire des produits finis telle que définie par la responsabilité juridique des activités des organismes;
- inclure de mentions, marques ou allégations promotionnelles.

9.1.3 Programme d'audit

9.1.3.1 L'ISO/IEC 17021-1:2015, 9.1.3, doit être respectée.

9.1.3.2 En outre, l'organisme de certification doit disposer d'un processus pour choisir la date 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 et/ou de services couverts par le périmètre de la certification.

9.1.4 Détermination du temps d'audit

9.1.4.1 L'ISO/IEC 17021-1:2015, 9.1.4, doit être respectée.

9.1.4.2 L'organisme de certification doit disposer de procédures documentées pour la détermination du temps d'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. Afin de déterminer la durée de l'audit, l'organisme de certification doit utiliser la méthodologie décrite à l'[Annexe B](#). Le temps imparti déterminé par l'organisme de certification ainsi que les justifications correspondantes doivent être enregistrés, y compris la justification de toute réduction ou de tout allongement.

9.1.4.3 Afin de déterminer le temps d'audit nécessaire et de le documenter, l'organisme de certification doit déterminer:

- a) le temps de préparation de l'audit;
- b) la durée minimale de l'audit pour chaque site, qu'il s'agisse d'un audit sur site ou d'un audit à distance, tel que spécifié dans les [paragraphes B.1, B.2 et B.3](#), ainsi que dans le [Tableau B.1](#);
- c) le temps nécessaire à l'établissement des rapports et, le cas échéant, à la conduite des activités post-audit; <https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/aecc6b74-3793-491d-98f4-07aa31141d77/iso-22003-1-2022>
- d) une augmentation du temps d'audit peut être requise lorsque des réunions supplémentaires sont nécessaires, par exemple des réunions de revue, de coordination, d'information de l'équipe d'audit;
- e) dans les cas applicables et convenus, le temps nécessaire pour assurer un audit à distance efficace ou l'utilisation des technologies de l'information et de la communication (TIC).

9.1.5 Échantillonnage multisite

9.1.5.1 L'ISO/IEC 17021-1:2015, 9.1.5, doit être respectée.

NOTE L'ensemble du paragraphe [9.1.5](#) est destiné à s'appliquer uniquement aux opérations où sont menées des activités figurant dans l'énoncé du domaine d'application.

9.1.5.2 Une organisation multisite est une organisation comportant une fonction centralisée identifiée au niveau de laquelle certaines activités de 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;
- les groupements de producteurs (pour les catégories A et B);
- 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 analogue;

— les organisations comportant plusieurs filiales.

L'échantillonnage des organisations multisites doit couvrir toutes les activités (voir les critères présentés en [9.1.5.3](#)).

9.1.5.3 L'organisme de certification doit démontrer que l'échantillonnage des sites ne nuit pas à l'efficacité de l'audit. Lorsqu'un échantillonnage multisite est entrepris, l'organisme de certification doit en justifier et documenter les raisons sur la base des conditions suivantes:

- a) les sites opèrent sous un seul SMSDA contrôlé et administré de façon centralisée;
- b) les sites faisant l'objet d'un échantillonnage se ressemblent (sous-catégorie de la chaîne alimentaire, emplacement géographique, processus et technologies, taille et complexité, exigences légales et réglementaires, exigences des clients, dangers liés à la sécurité des denrées alimentaires et mesures de maîtrise);
- c) la fonction centralisée fait partie de l'organisation, elle est clairement identifiée et n'est pas sous-traitée à une organisation externe;
- d) tous les sites ont un lien juridique ou contractuel avec la fonction centralisée;
- e) la fonction centralisée dispose, au sein de l'organisation, de l'autorité pour définir, établir et tenir à jour le SMSDA;
- f) tous les sites sont soumis au programme d'audit interne de l'organisation et ont fait l'objet d'un audit;
- g) les constats d'audit sur un site sont considérés comme indicatifs de l'ensemble du SMSDA et des actions correctives sont mises en œuvre en conséquence;
- h) la fonction centralisée est chargée de veiller à ce que les résultats de l'évaluation des performances et les plaintes des clients provenant de tous les sites soient collectés et analysés;
- i) le SMSDA de l'organisation fait l'objet d'une revue de direction centralisée;
- j) la fonction centralisée a le pouvoir d'initier l'amélioration continue du SMSDA.

NOTE La fonction centralisée est le lieu où la maîtrise opérationnelle et l'autorité de la direction de l'organisation sont exercées sur chaque site. Il n'est pas exigé que la fonction centralisée se situe sur un seul site.

9.1.5.4 L'utilisation de l'échantillonnage multisite est autorisée pour les catégories A et B. L'échantillonnage peut être appliqué à des organisations multisites, la taille minimale de l'échantillon étant la racine carrée du nombre total des sites: \sqrt{x} , arrondi au nombre entier supérieur. L'échantillon issu de ce calcul doit être prélevé par catégorie de risque en fonction de la complexité de la production des sites (par exemple, production végétale en plein champ, production de plantes vivaces, production en intérieur ou production animale en plein champ, production animale en intérieur).

L'utilisation d'un échantillonnage multisite est autorisée pour les catégories F, G et uniquement pour les installations aux possibilités de préparation ou de cuisson limitées, telles que le réchauffage ou la friture (par exemple restauration événementielle, cafés, bars) de la catégorie E (voir le [Tableau A.1](#)). Pour les organisations comportant 20 sites ou moins, tous les sites doivent être audités. Dans le cas d'organisations de plus de 20 sites, le nombre minimal de sites à échantillonner doit être de 20 plus la racine carrée du nombre total des autres sites: $y = 20 + \sqrt{x - 20}$, arrondi au nombre entier supérieur. Ce principe s'applique aux audits de certification initiale, de surveillance et de renouvellement de certification.

L'utilisation d'un échantillonnage multisite n'est pas autorisée pour les autres catégories identifiées à l'[Annexe A](#).