

NORME ISO
INTERNATIONALE 22003-2

Première édition
2022-06

Sécurité des denrées alimentaires —
Partie 2:
Exigences pour les organismes
procédant à l'évaluation et à la
certification de produits, de procédés
et de services, incluant un audit du
système de sécurité des denrées
alimentaires

Food safety —

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards-iso/22003-2:2022>
Part 2: Requirements for bodies providing evaluation and certification of products, processes and services, including an audit of the food safety system



Numéro de référence
ISO 22003-2:2022(F)

© ISO 2022

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

ISO 22003-2:2022

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/ca569b42-46ef-4f73-9712-3a46ceba248c/iso-22003-2-2022>



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	v
Introduction	vi
1 Domaine d'application	1
2 Références normatives	1
3 Termes et définitions	2
4 Exigences générales	4
4.1 Domaine juridique et contractuel	4
4.2 Gestion de l'impartialité	4
4.3 Responsabilité et financement	4
4.4 Conditions non discriminatoires	4
4.5 Confidentialité	4
4.6 Informations accessibles au public	5
5 Exigences structurelles	5
5.1 Organisation et direction	5
5.2 Dispositif de préservation de l'impartialité	5
6 Exigences relatives aux ressources	5
6.1 Personnel de l'organisme de certification	5
6.1.1 Généralités	5
6.1.2 Gestion des compétences du personnel engagé dans le processus de certification	5
6.1.3 Contrat conclu avec le personnel	5
6.2 Ressources pour l'audit	6
6.2.1 Ressources internes	6
6.2.2 Ressources externes (externalisation)	6
7 Exigences relatives aux processus	6
7.1 Généralités	6
7.2 Demande	6
7.3 Revue de la demande	6
7.4 Évaluation	7
7.4.1 Activités préalables à l'audit	7
7.4.2 Planification des audits	10
7.4.3 Réalisation des audits	13
7.4.4 Acceptation des résultats externes	17
7.4.5 Rapport d'audit	17
7.4.6 Non-conformités	18
7.4.7 Résolution des non-conformités	18
7.5 Revue	19
7.6 Décision de certification	19
7.7 Documents de certification	19
7.8 Annuaire des produits certifiés	19
7.9 Surveillance	19
7.10 Changements ayant des conséquences sur la certification	19
7.11 Résiliation, réduction, suspension ou retrait de la certification	19
7.12 Enregistrements	19
7.13 Plaintes et appels	19
7.14 Audits particuliers	20
8 Exigences du système de management	20
Annexe A (normative) Classification des catégories de la chaîne alimentaire	21
Annexe B (normative) Durée minimale d'audit	25
Annexe C (normative) Connaissances et savoir-faire requis pour déterminer la compétence	29

iTeh STANDARD PREVIEW
(standards.iteh.ai)

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/ca569b42-46ef-4f73-9712-3a46ceba248c/iso-22003-2-2022>

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).

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 sécurité des denrées alimentaires (SSDA) 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 relatives à un SSDA peuvent provenir de différentes sources. Le présent document a été élaboré afin de faciliter la certification des produits, des procédés ou des services de l'organisation, ainsi que de son SSDA, y compris les éléments de son système de management.

Le présent document est destiné à être utilisé conjointement avec l'ISO/IEC 17065 par les organismes qui procèdent à l'évaluation et à la certification des produits, des procédés ou des services, y compris à un audit du SSDA. 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.

La certification des produits, procédés ou services d'une organisation, incluant un audit du SSDA conformément au présent document, peut impliquer un certain nombre d'activités. Le présent document étant destiné aux programmes de certification de produits qui comprennent un élément de système de management, ces activités impliquent un audit du SSDA de l'organisation. L'attestation de la conformité du SSDA d'une organisation à une norme spécifique, aux exigences d'un programme de certification 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 au point son propre SSDA et ses systèmes connexes conformément aux exigences du programme. Sauf spécifications contraires dans les exigences réglementaires applicables, les exigences du client ou les exigences du programme de certification, 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 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 SSDA dans un cadre plus large.

Le présent document a été élaboré en parallèle de l'ISO 22003-1, qui est utilisée conjointement avec l'ISO/IEC 17021-1.

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 2:

Exigences pour les organismes procédant à l'évaluation et à la certification de produits, de procédés et de services, incluant un audit du système de sécurité des denrées alimentaires

1 Domaine d'application

Le présent document vient compléter l'ISO/IEC 17065. Il spécifie les règles applicables à l'audit d'un système de sécurité des denrées alimentaires (SSDA) et à la certification de produits, de procédés et de services conformes aux exigences d'un programme de certification fondé sur les principes de sécurité des denrées alimentaires internationalement reconnus (par exemple, les *Principes généraux d'hygiène alimentaire* du CODEX^[8]) et comprenant des éléments de système de management.

Le présent document ne s'applique pas aux certifications qui s'appuient exclusivement sur des essais de produits (par exemple, effectués par un organisme appliquant l'ISO/IEC 17025) ou des inspections (par exemple, effectuées par un organisme appliquant l'ISO/IEC 17020) et ne s'applique pas aux programmes de sécurité des denrées alimentaires fondés sur l'ISO/IEC 17065 qui n'incluent pas à la fois les principes de la sécurité des denrées alimentaires internationalement reconnus et des éléments de système de management.

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 SSDA 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 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 que les produits, les procédés et les services d'une organisation ainsi que son SSDA sont conformes aux exigences d'un programme de certification. 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 que le SSDA d'une organisation est conforme aux exigences d'un programme de certification. 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 d'un SSDA à des critères supplémentaires.

La certification d'un SSDA n'atteste pas la sécurité ou l'aptitude à l'emploi des produits d'une organisation appartenant à la chaîne alimentaire. Cependant, la certification 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 SSDA.

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 17065:2012, *Évaluation de la conformité — Exigences pour les organismes certifiant les produits, les procédés et les services*

3 Termes et définitions

Pour les besoins du présent document, les termes et les définitions de l'ISO/IEC 17000, l'ISO/IEC 17065 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 sécurité des denrées alimentaires SSDA

programmes prérequis (3.2), complétés par des *mesures de maîtrise* (3.16), suivant le cas, fondés sur les principes de sécurité des denrées alimentaires internationalement reconnus, combinés à des *éléments de système de management* (3.17) qui, lorsqu'ils sont mis en œuvre par l'organisation, permettent de fournir des produits et des services sûrs, dans le cadre de leur utilisation prévue

Note 1 à l'article: Les programmes prérequis et les mesures de maîtrise d'un SSDA peuvent être fondés soit sur une analyse des dangers spécifiques à l'organisation, à ses produits et à ses procédés, soit sur une analyse des dangers générique réalisée par un organisme externe compétent (par exemple, une autorité compétente, une université, une association professionnelle ou sectorielle, le propriétaire d'un programme de certification), appropriée aux produits et aux procédés de l'organisation, et adaptée et personnalisée par l'organisation par rapport à ses opérations.

3.2 programme prérequis PRP

conditions et activités de base nécessaires au sein de l'organisation et tout au long de la chaîne alimentaire pour préserver la sécurité des denrées alimentaires

Note 1 à l'article: Les PRP nécessaires dépendent du segment de la chaîne alimentaire dans lequel l'organisme intervient et du type d'organisme. Parmi les exemples de termes équivalents figurent bonnes pratiques agricoles (BPA), bonnes pratiques vétérinaires (BPV), bonnes pratiques de fabrication (BPF), bonnes pratiques d'hygiène (BPH), bonnes pratiques de production (BPP), bonnes pratiques de distribution (BPD) et bonnes pratiques de vente (BPV).

[SOURCE: ISO 22000:2018, 3.35]

3.3 compétence

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

[SOURCE: ISO/IEC 17021-1:2015, 3.7]

3.4 audit

processus permettant d'obtenir des informations pertinentes sur un objet de l'évaluation de la conformité et de l'évaluer objectivement pour déterminer dans quelle mesure les exigences spécifiées sont respectées

Note 1 à l'article: Les exigences spécifiées sont définies avant la réalisation d'un audit de manière à obtenir des informations pertinentes.

Note 2 à l'article: Dans le contexte du présent document, le terme «audit» comprend toute activité d'évaluation applicable (conformément à l'ISO/IEC 17065), comme l'inspection, les essais et l'audit du système de management (conformément à l'ISO/IEC 17021-1).

[SOURCE: ISO/IEC 17000:2020, 6.4, modifié — Les Notes 2 et 3 à l'article ont été supprimées et une nouvelle Note 2 à l'article a été ajoutée.]

3.5

durée d'audit

partie du *temps d'audit* (3.6) consacrée à la réalisation des activités d'*audit* (3.4), de la réunion d'ouverture à la réunion de clôture incluse

[SOURCE: ISO/IEC 17021-1:2015, 3.17, modifié — Le terme «durée d'audit» remplace «durée des audits de certification d'un système de management».]

3.6

temps d'audit

temps nécessaire à la planification et à la réalisation d'un *audit* (3.4) complet et efficace du SSDA de l'organisation du client

[SOURCE: ISO/IEC 17021-1:2015, 3.16, modifié — «SSDA» remplace «système de management» dans la définition.]

3.7

non-conformité

non-satisfaction d'une exigence

[SOURCE: ISO/IEC 17021-1:2015, 3.11]

3.8

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)

3.9

auditeur

personne qui réalise un *audit* (3.4)

[SOURCE: ISO/IEC 17021-1:2015, 3.6]

3.10

guide

personne nommée par le client pour assister l'équipe d'audit

[SOURCE: ISO/IEC 17021-1:2015, 3.8]

3.11

observateur

personne qui accompagne l'équipe d'*audit* (3.4), mais qui n'audit pas

[SOURCE: ISO/IEC 17021-1:2015, 3.9]

3.12

expert technique

personne apportant à l'équipe d'audit des connaissances ou une expertise spécifiques

[SOURCE: ISO/IEC 17021-1:2015, 3.14, modifié — La Note 1 à l'article a été supprimée.]

3.13

site permanent

emplacement (physique ou virtuel) où une organisation cliente effectue un travail ou délivre un service de manière permanente

[SOURCE: ISO/IEC TS 17023:2013, 3.4]

3.14

site provisoire

emplacement (physique ou virtuel) où une organisation cliente effectue un travail particulier ou délivre un service pendant une période de temps définie, et qui n'est pas destiné à devenir un *site permanent* (3.13)

[SOURCE: ISO/IEC TS 17023:2013, 3.5]

3.15

plan d'audit

description des activités et des dispositions nécessaires pour réaliser un *audit* (3.4)

[SOURCE: ISO 19011:2018, 3.6]

3.16

mesure de maîtrise

action ou activité pouvant être utilisée pour prévenir ou éliminer un danger ou pour le réduire à un niveau acceptable

3.17

élément de système de management

élément d'un système de management (par exemple, engagement de la direction, responsabilité de la direction, revue de direction, informations documentées, audit interne) qui favorise la production de denrées alimentaires sûres

iTeh STANDARD PREVIEW

(standards.iteh.ai)

ISO 22003-2:2022

<https://standards.iteh.ai/catalog/standards/sist/ca569b42-46ef-4f73-9712-3a46ceba248c/iso-22003-2-2022>

4 Exigences générales

4.1 Domaine juridique et contractuel

4.1.1 L'ISO/IEC 17065:2012, 4.1, doit être respectée.

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

4.2 Gestion de l'impartialité

L'ISO/IEC 17065:2012, 4.2, doit être respectée.

4.3 Responsabilité et financement

L'ISO/IEC 17065:2012, 4.3, doit être respectée.

4.4 Conditions non discriminatoires

L'ISO/IEC 17065:2012, 4.4, doit être respectée.

4.5 Confidentialité

L'ISO/IEC 17065:2012, 4.5, doit être respectée.

4.6 Informations accessibles au public

L'ISO/IEC 17065:2012, 4.6, doit être respectée.

5 Exigences structurelles

5.1 Organisation et direction

L'ISO/IEC 17065:2012, 5.1, doit être respectée.

5.2 Dispositif de préservation de l'impartialité

L'ISO/IEC 17065:2012, 5.2, doit être respectée.

6 Exigences relatives aux ressources

6.1 Personnel de l'organisme de certification

6.1.1 Généralités

L'ISO/IEC 17065:2012, 6.1.1, doit être respectée.

6.1.2 Gestion des compétences du personnel engagé dans le processus de certification

6.1.2.1 L'ISO/IEC 17065:2012, 6.1.2, doit être respectée.

Outre les exigences de l'ISO/IEC 17065:2012, 6.1.2.1, la procédure doit exiger que l'organisme de certification applique les [Annexes A](#) et [C](#) pour la détermination des compétences.

NOTE 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.

6.1.2.2 La détermination des compétences du personnel doit inclure la capacité de l'individu à appliquer ses connaissances, en particulier les connaissances de l'individu relatives à la 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. Elles doivent être identifiées pour les catégories relevant des exigences de [6.1.2.1](#).

L'organisme de certification doit évaluer périodiquement les performances de chaque auditeur au cours d'un audit sur site.

Les personnes responsables de la détermination des compétences du personnel doivent connaître les méthodes de détermination et avoir démontré leur capacité à les appliquer, ainsi que posséder des compétences équivalentes aux fonctions qu'elles évaluent.

6.1.3 Contrat conclu avec le personnel

L'ISO/IEC 17065:2012, 6.1.3, doit être respectée.

6.2 Ressources pour l'audit

6.2.1 Ressources internes

L'ISO/IEC 17065:2012, 6.2.1, doit être respectée.

NOTE Les exigences applicables de l'ISO/IEC 17021-1 auxquelles il est fait référence dans l'ISO/IEC 17065:2012, 6.2.1, ont été incluses dans le présent document.

6.2.2 Ressources externes (externalisation)

L'ISO/IEC 17065:2012, 6.2.2, doit être respectée.

NOTE Les exigences applicables de l'ISO/IEC 17021-1 auxquelles il est fait référence dans l'ISO/IEC 17065:2012, 6.2.2, ont été incluses dans le présent document.

7 Exigences relatives aux processus

7.1 Généralités

L'ISO/IEC 17065:2012, 7.1, doit être respectée.

Lorsque le propriétaire d'un programme a établi ses propres règles de détermination des catégories, de durée d'audit et de compétence, le résultat des règles du programme doit s'appliquer à condition que les règles du programme ne soient pas inférieures à celles exigées à l'[Article 7](#) et dans les annexes correspondantes comme base commune.

7.2 Demande

L'ISO/IEC 17065:2012, 7.2, doit être respectée.

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

7.3 Revue de la demande

7.3.1 L'organisme de certification doit procéder à une revue des informations obtenues (voir [7.2](#)) afin de s'assurer que:

- a) les informations relatives au client, ainsi qu'à ses produits/procédés/services et à son SSDA, y compris les sites d'exploitation du client, et tout autre point ayant une incidence sur l'activité de certification (langue, conditions de sécurité, etc.) sont suffisantes pour la conduite du processus de certification;
- b) toute différence de compréhension connue entre l'organisme de certification et le client est résolue, y compris l'accord concernant les normes ou d'autres documents normatifs;
- c) le périmètre de la certification recherchée est défini;
- d) les moyens nécessaires à la réalisation des audits sont disponibles;
- e) l'organisme de certification a la compétence et la capacité d'effectuer l'activité de certification.

7.3.2 L'ISO/IEC 17065:2012, 7.3.2, doit être respectée.

7.3.3 L'ISO/IEC 17065:2012, 7.3.3, doit être respectée.

7.3.4 L'ISO/IEC 17065:2012, 7.3.4, doit être respectée.

7.3.5 L'ISO/IEC 17065:2012, 7.3.5, doit être respectée.

7.3.6 L'organisme de certification doit déterminer le périmètre de certification pertinent pour l'organisation demandeuse en utilisant l'[Annexe A](#), à moins que le programme ne prévoie des catégories ou sous-catégories spécifiques. L'organisme de certification doit identifier la ou les catégories ou sous-catégories incluses dans le périmètre de la certification pour chaque site en décrivant brièvement les principaux types de produits et procédés pour les produits et/ou services qui sont évalués par l'organisme de certification.

7.3.7 Le périmètre défini de la certification ne doit pas:

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

7.4 Évaluation

NOTE L'ISO/IEC 17065 fait référence à une «évaluation» qui s'applique aux différents types de programmes de certification de produits, de procédés et de services comprenant des activités d'évaluation de la conformité, telles que des contrôles, des essais, des audits, des vérifications et des validations. Dans le contexte du présent document, l'activité d'évaluation est l'audit, par conséquent la terminologie utilisée dans le présent paragraphe a trait uniquement à l'audit.

7.4.1 Activités préalables à l'audit

7.4.1.1 Programme d'audit

NOTE 1 Le «programme d'audit» est identifié comme étant équivalent au «plan d'évaluation» requis dans l'ISO/IEC 17065:2012, 7.4.1.

L'organisme de certification doit prévoir un programme pour les activités d'audit, y compris les activités réalisées à distance, afin de permettre la gestion des dispositions nécessaires. Le programme doit énoncer des activités individuelles claires (par exemple, audit, essais et inspection), mais doit tenir compte du fait que les activités individuelles ne sont pas toujours discernables les unes des autres lorsqu'elles sont menées sur site.

L'organisme de certification doit disposer d'un processus pour choisir la date et la saison de l'audit et ainsi permettre à l'équipe d'audit d'auditer l'organisation en fonctionnement sur un nombre représentatif de produits et de procédés couverts par le domaine d'application, en utilisant les critères du programme de certification, le cas échéant.

NOTE 2 En fonction des caractéristiques du programme de certification et des exigences relatives au SSDA, le programme d'audit peut être soit un plan générique applicable à toutes les activités, y compris l'audit des éléments pertinents du système de management (par exemple, le système de management de la qualité ou de la sécurité des denrées alimentaires ou leur intégration), le cas échéant, soit un plan spécifique pour une activité particulière, soit une combinaison des deux.

7.4.1.2 Détermination du temps d'audit

7.4.1.2.1 L'organisme de certification doit disposer de procédures documentées visant à déterminer le temps d'audit. Pour chaque client, l'organisme de certification doit déterminer le temps nécessaire à