



FOOD SAFETY SYSTEM CERTIFICATION 22000

APPENDICE 1 : ÉNONCÉS DU CHAMP D'APPLICATION DES
CERTIFICATS D'OC

TABLE DES MATIÈRES

1. OBJECTIF	2
2. CHAMP D'APPLICATION	2
3. EXIGENCES GÉNÉRALES	2
4. EXIGENCES SPÉCIFIQUES	3
4.1 CATÉGORIE A DE LA CHAÎNE ALIMENTAIRE - ÉLEVAGE D'ANIMAUX	3
4.2 CATÉGORIE C DE LA CHAÎNE ALIMENTAIRE - FABRICATION DE PRODUITS ALIMENTAIRES	3
4.3 CATÉGORIE D DE LA CHAÎNE ALIMENTAIRE - PRODUCTION D'ALIMENTS POUR ANIMAUX	5
4.4 CATÉGORIE E DE LA CHAÎNE ALIMENTAIRE - RESTAURATION	6
4.5 CATÉGORIE FI DE LA CHAÎNE ALIMENTAIRE - COMMERCE DE DÉTAIL ET DE GROS ..	6
4.6 CATÉGORIE G DE LA CHAÎNE ALIMENTAIRE - SERVICES DE TRANSPORT ET DE STOCKAGE	8
4.7 CATÉGORIE I DE LA CHAÎNE ALIMENTAIRE - FABRICATION D'EMBALLAGES ALIMENTAIRES	9
4.8 CATÉGORIE K DE LA CHAÎNE ALIMENTAIRE - PRODUCTION DE PRODUITS (BIO)CHIMIQUES	10

1. OBJECTIF

Cet appendice décrit les règles établies pour les énoncés de champ d'application sur le certificat du protocole FSSC 22000. Certaines règles générales s'appliquent à toutes les catégories, d'autres, plus spécifiques, s'appliquent uniquement à certaines catégories et proposent des exemples.

2. CHAMP D'APPLICATION

Les catégories de la chaîne alimentaire et les secteurs concernés de la chaîne d'approvisionnement qui relèvent du champ d'application de la certification FSSC 22000 ou FSSC-Qualité sont définis dans la Partie II des documents du Protocole de certification.

3. EXIGENCES GÉNÉRALES

L'énoncé du champ d'application du certificat doit :

- 1) Faire partie du domaine d'application du Protocole de certification ;
- 2) Décrire clairement et sans ambiguïté le processus/les activités, les types de produits et/ou les services qui sont fournis par l'organisation certifiée et qui ont été audités par l'OC. Le rapport doit contenir les preuves de toutes les activités comprises dans l'énoncé du champ d'application ;
- 3) Ne pas comprendre de déclarations ou d'allégations d'auto-promotion. On entend par « allégation » tout message ou représentation, non prescrit par la législation, qui suggère qu'une denrée alimentaire ou un service possède des caractéristiques particulières.

On peut noter par exemples les allégations de santé, les allégations nutritionnelles, les allégations d'origine, les allégations relatives à l'absence d'une substance (par ex. les allégations d'absence d'allergènes), les allégations relatives aux produits biologiques et à la qualité. Si une entreprise fait une telle allégation, celle dernière doit être contrôlée si elle fait partie du SMSDA, mais elle peut ne pas figurer dans l'énoncé du champ d'application ;

- 4) Les noms de marques ne sont pas autorisés car leur présence pourrait suggérer que le produit est certifié ;
- 5) Être en anglais, mais toute autre langue peut être ajoutée (par ex. la langue maternelle du pays de l'organisme certifié) ;
- 6) Ne pas mentionner les processus sous-traités ou externalisés hors de la responsabilité juridique de l'organisme ;
- 7) Ne pas inclure des activités telles que le trading et le courtage ;
- 8) Ne pas inclure de référence aux produits, aux processus ou aux services liés aux produits non destinés à l'alimentation humaine et animale (par ex. aucune référence ne doit être faite aux produits pharmaceutiques et d'auto-médication, au tabac, aux cosmétiques, aux produits d'entretien et d'hygiène, à l'encre) ;
- 9) Ne pas contenir d'exclusions pour des activités, processus, produits ou services lorsque ces activités, processus, produits ou services peuvent avoir une influence sur la sécurité sanitaire des produits finis tels que définis dans le champ d'application de la certification

(ISO/TS 22003:2013 9.1.1) ; Si des exclusions autorisées s'appliquent, cela doit être motivé dans le rapport et le certificat doit contenir la mention « les exclusions s'appliquent » ;

- 10) Ne pas intégrer le développement et la conception en tant qu'activités distinctes. Ces activités ne sont autorisées que si elles font partie d'une activité de transformation ou de fabrication couverte par le champ d'application de la certification FSSC 22000 et de la même entité juridique.

4. EXIGENCES SPÉCIFIQUES

Les catégories de la chaîne alimentaire et les secteurs concernés de la chaîne d'approvisionnement qui relèvent du champ d'application de la certification FSSC 22000 ou FSSC-Qualité sont définis dans la Partie II des documents du Protocole de certification.

4.1 CATÉGORIE A DE LA CHAÎNE ALIMENTAIRE - ÉLEVAGE D'ANIMAUX

L'énoncé du champ d'application doit contenir le type d'animaux concerné.

Exemples

Énoncés du champ d'application	Acceptable	Commentaires et recommandations
Réception de poussins d'un jour, élevage (production) et chargement vers l'abattoir pour l'abattage.	Oui	

4.2 CATÉGORIE C DE LA CHAÎNE ALIMENTAIRE - FABRICATION DE PRODUITS ALIMENTAIRES

- 1) Le FSSC 22000 est une certification de systèmes de management et non une certification de produit. Par conséquent, il convient d'éviter de dresser la liste de tous les produits individuels produits par l'organisation.
- 2) Les technologies appliquées qui ont une incidence sur la sécurité des aliments doivent être mentionnées (par ex. la stérilisation, la pasteurisation, la fermentation et le séchage), mais il est fortement recommandé de ne pas mettre toutes les étapes du processus individuel dans l'énoncé du champ d'application (par ex. réception des matières premières, stockage des matières premières, mélange, fermentation, cuisson, emballage en plastique, stockage).
- 3) Le type d'emballage doit être mentionné lorsqu'il a une fonction vitale pour la sécurité des denrées alimentaires (par ex. emballage sous vide, emballage sous atmosphère protectrice) et/ou lorsqu'il a un impact potentiel sur la sécurité des denrées alimentaires (par ex. le verre).
- 4) Si les produits sont destinés à des groupes de consommateurs vulnérables spécifiques, cela doit être indiqué dans l'énoncé du champ d'application (par ex. les aliments pour bébés, hôpitaux, etc.).

- 5) Les opérations de stockage, d'entreposage et de distribution, de livraison, d'approvisionnement et d'expédition (sur site et hors site) peuvent être ajoutées à l'énoncé du champ d'application de la production dans les cas où elles sont :
- dédiées à la propre production de l'entreprise ;
 - intégrées au système de management de la sécurité des aliments audité ;
 - et font partie de la même entité juridique (c.-à-d. détenues par l'entreprise).
- Lorsque des services logistiques indépendants sont fournis, la catégorie G s'applique.
- 6) Le terme « vente » n'est pas autorisé : un fabricant aura toujours des activités de vente, car il devra vendre ses produits (raison principale pour faire du commerce). Toutefois, aucune disposition ni exigence spécifique ne figure dans la norme de fabrication de produits alimentaires au sujet du processus de vente. Il n'est donc pas auditable et ne peut apparaître dans l'énoncé du champ d'application. Les mêmes exigences s'appliquent aux termes équivalents ou similaires à celui de « vente » comme « marketing », « exportation » et/ou « importation ».
- 7) Les sous-produits des aliments pour animaux peuvent être inclus sous réserve qu'ils soient mentionnés dans l'énoncé du champ d'application avec la mention « destiné à l'alimentation animale » ou une mention équivalente.

Exemples

Énoncé du champ d'application des certificats	Acceptable	Commentaires et recommandations
Production d'œufs	Oui	Toutefois, il vaut mieux décrire les activités réelles telles que le triage et l'emballage des œufs.
Production et emballage d'huile végétale.	Oui/ Non	Pour une entreprise qui produit réellement de l'huile (pression, extraction), cela peut convenir. Toutefois, pour une entreprise qui ne fait que mélanger et remplir les bouteilles d'huile, le terme de « production » en tant que tel peut prêter à confusion et être incorrect.
Production (pression, frigélisation, filtration et remplissage) d'huile d'olive.	Oui	Dans ce cas précis, la signification du terme « production » est claire, et même si ce n'est généralement pas recommandé, il est nécessaire d'ajouter ici des étapes de transformation.
Élaboration et préparation de repas cuisinés	Non	L'élaboration et la préparation ne sont pas autorisés sous la forme d'activités distinctes. Ces activités ne sont autorisées que si elles s'ajoutent à une activité de transformation ou de fabrication couverte par le champ d'application de la certification FSSC 22000 et font partie de la même entité juridique.

Production de produits de boulangerie (croissants nature, croissants fourrés au chocolat, croissants fourrés à la confiture, petits pains blancs avec ou sans graines de sésame, petits pains aux céréales complètes avec ou sans graines de sésame, gâteaux aux fruits, pains aux raisins et aux noix, pains aux raisins, brioches).	Oui/ Non	Il n'est pas souhaitable d'inclure tous les produits individuels.
Production de boissons non alcoolisées emballées dans du PET et production de dioxyde de carbone comme ingrédient pour ces boissons.	Oui	Énoncé de champ d'application décrivant correctement deux types d'activités de fabrication.

4.3 CATÉGORIE D DE LA CHAÎNE ALIMENTAIRE - PRODUCTION D'ALIMENTS POUR ANIMAUX

Toutes les exigences telles qu'énoncées à la section 4.2 (Fabrication de produits alimentaires) s'appliquent avec les exigences supplémentaires suivantes :

- Le type d'aliments pour animaux domestiques doit être mentionné (par ex. sec, humide, friandises).
- Le groupe animal visé doit être mentionné (par ex. bétail, volaille, chiens, chats, oiseaux domestiques, etc.).

Exemples

Énoncés du champ d'application des certificats	Acceptable	Commentaires et recommandations
Production d'aliments pour animaux domestiques.	Non	Il manque le type d'aliment et le(s) groupe(s) d'animaux visés.
Production et transport de mélanges d'aliments secs pour le bétail.	Oui	Autorisé si le processus de transport est détenu par l'entreprise.
Fabrication d'aliments secs pour petits animaux domestiques (rongeurs).	Oui	

4.4 CATÉGORIE E DE LA CHAÎNE ALIMENTAIRE - RESTAURATION

Exemples

Énoncés du champ d'application des certificats	Acceptable	Commentaires et recommandations
Production d'aliments pour la restauration aérienne : y compris les plats froids, les gâteaux décorés.	Non	Il s'agit d'un énoncé de champ d'application de la fabrication. E s'applique uniquement si les services de restauration dont il est question sont fournis aux consommateurs. Dans ce cas précis, la compagnie aérienne fait office de restaurateur.
Production de petits sandwichs avec différentes garnitures dans une cuisine centrale et service dans des restaurants ambulants dans les festivals.	Oui	
Fabrication de repas dans une cuisine centrale et service à plusieurs endroits.	Oui	La préparation centrale et le service à plusieurs endroits sont autorisés.
Production d'aliments pour des événements tels que des mariages, des conférences. Préparation hors site et livraison sur le site de l'événement.	Oui	

4.5 CATÉGORIE F1 DE LA CHAÎNE ALIMENTAIRE - COMMERCE DE DÉTAIL ET DE GROS

- 1) La catégorie F1 est une catégorie de Distribution pour le commerce de détail et de gros, et les processus de fabrication ne sont pas compris.
- 2) Les activités en magasin qui visent uniquement à faire subir à des aliments déjà préparés une dernière étape de transformation sont autorisés dans le champ d'application (par ex. griller de la viande, faire cuire du pain, couper de la viande ou du poisson) et doivent être mentionnées dans l'énoncé du champ d'application.
- 3) Veuillez noter que l'ISO/TS 22003:2013 décrit la catégorie F comme relevant de la Distribution. Dans de nombreuses langues, cela signifie la même chose que le transport, mais ce n'est pas le cas ici.
- 4) Il est nécessaire de préciser le type d'activité qui est effectué (par ex. commerce de gros ou de détail).

Exemples

Énoncé du champ d'application des certificats	Acceptable	Commentaires et recommandations
Commerce de gros de fruits et légumes frais.	Oui	
Lavage, découpage, emballage et commerce de gros de fruits et légumes.	Non	Lavage, découpage et emballage font partie du champ d'application de la fabrication.
Vente au détail de légumes, viandes, poissons et produits laitiers emballés, réfrigérés et congelés à des consommateurs finaux, y compris les activités en magasin suivantes : découpage et emballage de fromages et de poissons.	Oui	
Vente d'assortiments de supermarché aux consommateurs finaux (viande et produits à base de viande, poisson, boissons, produits secs, légumes et fruits, produits de boulangerie, produits surgelés).	Oui	
Distribution de poudres et de sauces.	Non	Le terme d' « activités de distribution » n'est pas clair. Une référence claire aux activités de commerce de gros ou de détail doit être faite.
Vente de matériaux d'emballage en gros pour utilisation alimentaire.	Oui	

4.6 CATÉGORIE G DE LA CHAÎNE ALIMENTAIRE - SERVICES DE TRANSPORT ET DE STOCKAGE

Un énoncé de champ d'application dans la catégorie G doit au minimum comprendre les éléments suivants :

- le type de service fourni (par ex. transport, stockage, transbordement)
- le(s) type(s) de produit(s) manipulé(s) (par ex. denrées alimentaires, matériaux d'emballage, aliments pour animaux)
- les conditions de l'activité (température ambiante, réfrigérée, congelée) lorsque les aliments destinés à la consommation humaine ou aux animaux sont stockés.
- pour les activités de transport : les moyens de transport (par ex. transport routier, aérien, maritime, rail, vrac, conteneurs)

Exemples

Énoncé du champ d'application des certificats	Acceptable	Commentaires et recommandations
Stockage à température ambiante et transport routier des denrées alimentaires.	Oui	
Stockage de viande et de produits à base de viande congelée.	Oui	
Stockage de fruits et vente dans des ananas frais.	Non	Le commerce n'est pas autorisé.
Organisation du transport, des licences et des documents d'exportation.	Non	Ceci n'est pas autorisé car l'organisme ne fournit pas de stockage physique ni de transport.

4.7 CATÉGORIE I DE LA CHAÎNE ALIMENTAIRE - FABRICATION D'EMBALLAGES ALIMENTAIRES

Le type de matériau(x) (par ex, plastique, papier et carton, métal, verre) doit être mentionné dans l'énoncé du champ d'application du certificat suivi par la mention « destiné à être utilisé dans l'industrie agroalimentaire (ou des aliments pour animaux) ».

Exemples

Énoncé du champ d'application des certificats	Acceptable	Commentaires et recommandations
Élaboration, extrusion par pressé-soufflé, reproduction de gravures, contre-collage, découpe, transformation et vente d'emballages souples pour les produits médicaux, chimico-techniques, alimentaires et d'hygiène.	Non	Seuls les emballages pour les produits alimentaires sont autorisés.
Fabrication de tubes laminés en plastique pour l'industrie agroalimentaire.	Oui	
Fabrication de bâtonnet en bois destinés à être utilisés dans les sucettes et les glaces.	Oui	
Fabrication et impression de boîtes en carton destinées à être utilisées dans l'industrie agroalimentaire.	Oui	

4.8 CATÉGORIE K DE LA CHAÎNE ALIMENTAIRE - PRODUCTION DE PRODUITS (BIO)CHIMIQUES

L'énoncé du champ d'application doit indiquer que ces produits sont destinés à être utilisés dans l'industrie agroalimentaire / dans les aliments pour animaux.

Exemples

Énoncé du champ d'application des certificats	Acceptable	Commentaires et recommandations
Production de mélanges de gaz de qualité alimentaire dans des cylindres (CO₂, N₂, O₂, Ar) utilisés comme ingrédients alimentaires. Production de CO₂ solide (neige carbonique) de qualité alimentaire.	Oui	
Fabrication d'arômes liquides et d'ingrédients concentrés secs de type « mélange de minéraux et de sels » à destination des boissons.	Oui	
Fabrication d'agents nettoyants destinés à être utilisés dans les systèmes de CIP dans l'industrie agroalimentaire.	Non	Les agents nettoyants ne figurent pas dans le champ d'application du FSSC 22000.
Production de gaz alimentaires (azote, oxygène, argon, dioxyde d'azote, dioxyde de carbone, hydrogène) et de mélanges de gaz destinés à être utilisés en tant qu'ingrédients alimentaires ou auxiliaires technologiques	Oui	