



# FOOD SAFETY SYSTEM CERTIFICATION 22000

DOCUMENT DE RÉFÉRENCE : ATTENUATION DE LA  
FRAUDE ALIMENTAIRE

## 1. CONTEXTE

La fraude alimentaire a pris une importance croissante au cours des dernières années, essentiellement à la suite de plusieurs scandales alimentaires qui ont entraîné une baisse de la confiance des consommateurs dans l'industrie agroalimentaire.

Si le moteur des actes (causes) de fraude alimentaire est parfois économique, ces derniers peuvent toutefois conduire à un risque en matière de sécurité des aliments. Ce risque est très souvent causé par la négligence ou le manque de connaissance des fraudeurs. Pour le consommateur, les risques liés à la fraude alimentaire peuvent être<sup>1</sup> :

- a) *des risques directs pour la sécurité des aliments* : le consommateur court un risque immédiat (par ex. ajout de mélamine dans du lait en poudre, ce qui entraîne une exposition à une toxicité aiguë ; dissimulation de substances ayant pour conséquence la présence d'allergènes non déclarés) ;
- b) *des risques indirects pour la sécurité des aliments* : le consommateur court un risque en cas d'exposition sur le long terme (par ex. des niveaux élevés de métaux lourds dans les compléments alimentaires entraînant des dommages - ou une absence de bénéfice - sur le long terme) ;
- c) *des risques techniques pour la sécurité des aliments* : il n'y a aucun risque direct ou indirect pour la sécurité des aliments (par ex. falsification des informations sur le pays d'origine). Toutefois, cela indique que la traçabilité des matériaux peut avoir été compromise et que l'entreprise peut ne plus être en capacité de garantir la sécurité de ses produits alimentaires.

Pour les fabricants de produits agroalimentaires, l'impact économique peut être élevé (par ex. rappel de produits, diminution des ventes, coût impliqué pour rebâtir une réputation, etc.), mais la confiance du consommateur est tout aussi importante, non seulement pour les entreprises mais pour l'industrie agroalimentaires (secteurs) toute entière.

Les exigences supplémentaires du FSSC 22000 comprennent un paragraphe sur la prévention de la fraude alimentaire qui contient une évaluation de la vulnérabilité à la fraude alimentaire applicable à tous les produits, dans la lignée des exigences de la GFSI.

## 2. DÉFINITION

La définition utilisée par le FSSC est fondée sur la déclaration de position de la GFSI publiée en 2014<sup>2</sup> :

*Le terme « fraude alimentaire » est un terme collectif englobant la substitution, l'ajout, l'altération ou la dénaturation, délibérée et intentionnelle, de denrées alimentaires, d'ingrédients alimentaires ou d'emballages alimentaires, d'étiquetage, d'informations sur le produit ou de fausse déclaration ou de déclaration trompeuse effectuée au sujet d'un produit, pour en tirer un avantage économique, qui pourrait impacter la santé des consommateurs (GFSI BRv7:2017).*

La « défense alimentaire » est différente de la fraude alimentaire en ce sens que la motivation n'est pas économique : il y a plutôt une volonté de nuire à des consommateurs ou à des entreprises en étant motivé par une idéologie ou une attitude. Si le préjudice peut être de nature économique, ces actions peuvent également nuire à la santé publique ou effrayer la population. Face à ces différentes motivations, la défense alimentaire et la fraude alimentaire exigent une approche différente.

La fraude alimentaire est au moins aussi vieille que la Rome antique et ne pourra jamais être totalement éliminée ; les mesures prises doivent donc viser à réduire la vulnérabilité à la fraude alimentaire en réduisant les opportunités des fraudeurs.

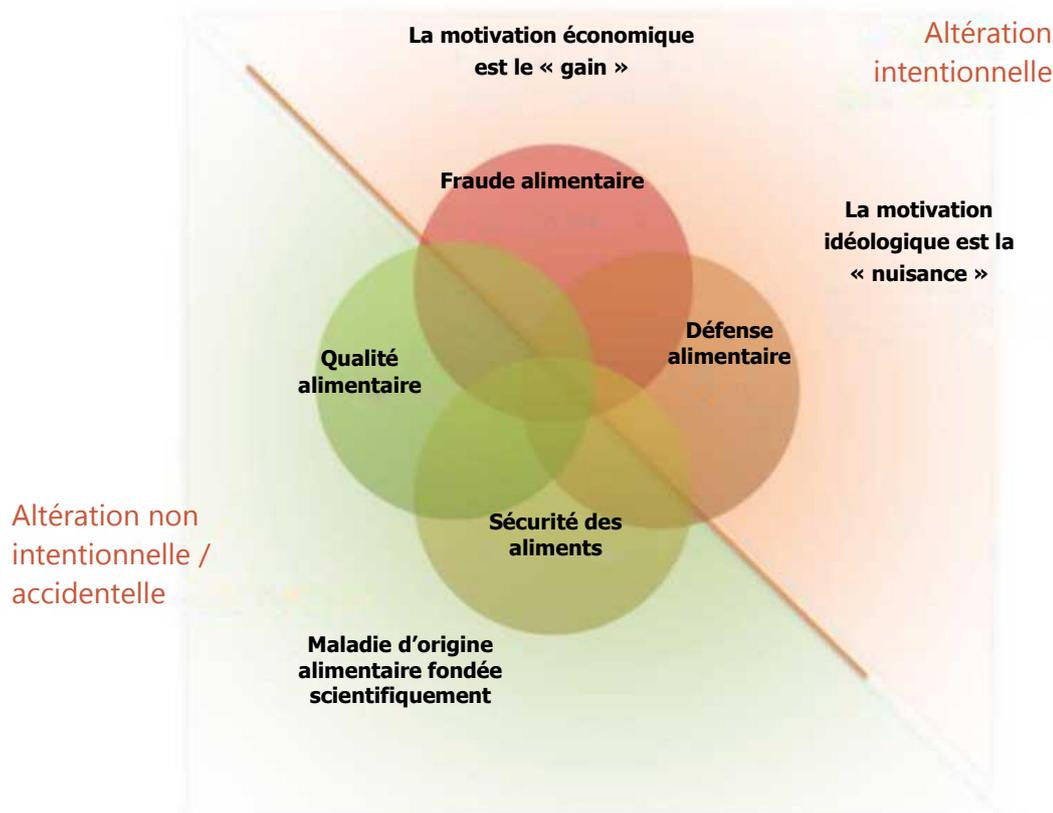


Figure 1. Altération intentionnelle ou non intentionnelle<sup>2</sup>

### 3. EXIGENCES DU PROTOCOLE DE CERTIFICATION FSSC 22000

#### Partie 2 Exigences pour la certification V5

##### 2.5.4 MAÎTRISE DU RISQUE DE FRAUDE ALIMENTAIRE

###### 2.5.4.1 Évaluation de la vulnérabilité

L'organisation doit avoir mis en place une procédure documentée afin de :

- a) Procéder à une évaluation de la fraude alimentaire afin d'identifier et d'évaluer les vulnérabilités potentielles ;
- b) Élaborer et mettre en œuvre des mesures d'atténuation pour les vulnérabilités significatives.

###### 2.5.4.2 Plan

- a) L'organisation doit disposer d'un plan de maîtrise du risque de fraude alimentaire documenté indiquant les mesures d'atténuation couvrant les processus et les produits dans le cadre du champ d'application du SMSDA de l'organisation.

- b) Le plan de maîtrise du risque de fraude alimentaire doit être soutenu par le SMSDA de l'organisation.
- c) Le plan doit se conformer à la législation en vigueur et être mis à jour régulièrement.

## 4. MISE EN ŒUVRE

Pour faciliter la mise en œuvre des exigences de prévention de la fraude alimentaire du FSSC 22000, la méthode de travail suivante est recommandée :

- 1) Former une équipe de maîtrise du risque de fraude alimentaire.
- 2) Procéder à une évaluation de la fraude alimentaire (FFVA) afin d'identifier les vulnérabilités potentielles.
- 3) Définir les vulnérabilités significatives.
- 4) Identifier et sélectionner des mesures de maîtrise proportionnées pour les vulnérabilités significatives.
- 5) Documenter l'évaluation de la vulnérabilité, les mesures de maîtrise, les procédures de vérification et de gestion des incidents dans un Plan de prévention de la fraude alimentaire soutenu par le SMSDA.
- 6) Élaborer une stratégie de formation et de communication efficace et mettre en œuvre le Plan de prévention de la fraude alimentaire (PPFA).

**Note** : Traiter tous les types de fraude alimentaire définis par la GFSI (substitution, améliorations non autorisées, faux étiquetage, contrefaçon, marchandises volées ou autres) ; traiter toutes les produits, des marchandises entrantes (par ex. les matières premières, les matériaux d'emballage) aux marchandises sortantes (par ex. les produits finis et semi-finis). Voir Appendice 1 pour plus d'informations.

Il est important de noter que chaque vulnérabilité identifiée ne sera PAS automatiquement définie comme significative et ne sera PAS automatiquement traitée par une mesure de maîtrise. Il est important d'identifier le plus grand nombre possible de vulnérabilités de façon à ce qu'elles puissent être traitées. Par exemple, la présence de viande de cheval dans du bœuf n'était auparavant pas considérée comme une vulnérabilité appelant une mesure de contrôle. Après des incidents graves, l'évaluation peut permettre de déterminer que la vulnérabilité est suffisamment forte pour mettre en place une mesure de maîtrise.

**Ad 1/2.** Lors de la mise en place du PPFA, un certain nombre de facteurs doivent être pris en compte, tels que :

- la vulnérabilité économique (quelle est l'attractivité économique de la fraude)
- les données historiques (cela s'est-il déjà produit)
- la détectabilité (est-ce facile à détecter, y a-t-il un processus régulier de détection)
- l'accès aux matières premières, aux matériaux d'emballage et aux produits finis dans la chaîne logistique
- la relation avec le fournisseur (relation longue ou achat ponctuel)
- la certification via un système de contrôle indépendant et spécifique au secteur pour la fraude et l'authenticité

- la complexité de la chaîne logistique (la longueur, les origines et l'endroit où le produit est modifié/transformaté sensiblement)

De nombreux autres aspects peuvent être pris en compte et jugés appropriés. Un certain nombre d'outils ont été élaborés pour aider les entreprises à mettre en place un PPFA ; parmi eux, l'outil SSAFE<sup>3</sup> en libre accès. Le Comité de la GFSI avale cet outil SSAFE d'évaluation de la vulnérabilité.

La certification des fournisseurs (en amont et en aval) par des systèmes de contrôle propres à chaque secteur, spécialisés dans la prévention et l'atténuation de la fraude alimentaire, peut se substituer à son propre processus de détection analytique. Citons l'exemple de la certification des fournisseurs via un référentiel de contrôle volontaire dans le secteur des jus et purées de fruits et de légumes<sup>4</sup>.

La modélisation de la chaîne logistique, y compris les facteurs tels que les données socioéconomiques, comportementales, géopolitiques et historiques, peut être un outil utile. Très souvent, la prévention contre la fraude alimentaire (ou certains de ses éléments) doit être traitée au niveau de l'organisation de l'entreprise plutôt qu'au niveau du site uniquement.

La clé pour évaluer les vulnérabilités : « penser comme un malfaiteur ».

Lors de la mise en œuvre du PPFA, les matières peuvent être regroupées pour commencer (par ex. les matières premières similaires ou les produits finis similaires). Si des risques significatifs sont identifiés au sein d'un groupe, une analyse plus approfondie peut être requise.

**Ad 3/4.** Lors de l'élaboration d'une stratégie de prévention, l'importance des vulnérabilités potentielles identifiées à la section 1 doit être évaluée. Une matrice des risques équivalente à HACCP peut être utilisée (par ex. la probabilité des occurrences par rapport aux conséquences). La rentabilité est un facteur important de probabilité d'occurrence. Une stratégie de prévention pour les risques *significatifs* doit être élaborée et documentée.

**Ad 5.** Le plan doit être soutenu par le système de management de la sécurité des aliments (SMSDA) de l'organisme pour l'ensemble de ses produits, ce qui signifie qu'il doit comprendre des éléments de système tels que la formation, les audits internes, la revue de direction, etc., ainsi que les mesures de maîtrise opérationnelle, les activités de vérification, les corrections et les actions correctives, les responsabilités, l'enregistrement des données et l'amélioration continue. Parmi les activités de vérification, on trouve, entre autres, la vérification de l'origine/l'étiquette, les tests, les audits de fournisseurs et la gestion des spécifications. En outre, le SMSDA doit intégrer la prévention de la fraude alimentaire aux politiques, aux audits internes, aux revues de direction, etc.

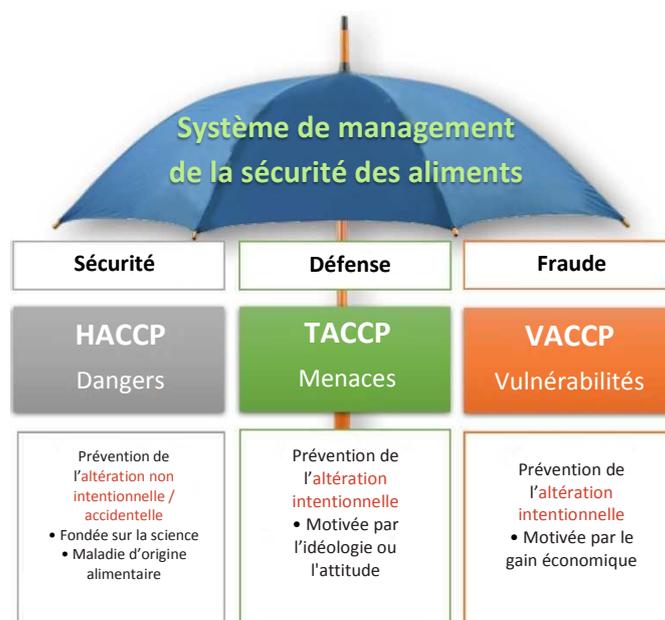


Figure 2. Les différences entre HACCP, TACCP et VACCP

## 5. ÉQUIPE DE PRÉVENTION DE LA FRAUDE ALIMENTAIRE ET FORMATION

L'évaluation de la vulnérabilité à la fraude alimentaire est effectuée par une équipe multidisciplinaire possédant une large gamme de compétences (par ex. Sécurité, Juridique, Achats, Production, Recherche et développement, Affaires réglementaires et Qualité). La composition de l'équipe de prévention de la fraude alimentaire est susceptible d'être différente de celle de votre équipe HACCP/Évaluation des menaces en matière de défense alimentaire. La composition de l'équipe peut évoluer avec le temps, parallèlement à l'évolution de la compréhension des possibilités de fraude alimentaire. Des compétences externes peuvent s'avérer nécessaire.

La formation de l'équipe est nécessaire. De nombreuses options de formation sont disponibles, comme par exemple celle de l'université d'État du Michigan qui fournit des formations gratuites en ligne (Guide de l'audit de la fraude alimentaire MOOC - MOOC = formation en ligne ouverte à tous)<sup>5</sup>.

## 6. AUDIT

La fraude alimentaire pose un risque significatif et il est important que l'industrie agroalimentaire internationale prenne des mesures à l'échelle mondiale pour y faire face. Toutefois, les auditeurs doivent prendre conscience qu'ils ne sont pas enquêteurs : ce n'est pas leur rôle de détecter la fraude ou de certifier que le programme anti-fraude est approprié pour empêcher les activités frauduleuses. Les auditeurs doivent procéder à des audits uniquement lorsque l'entreprise s'est protégée et vérifier que tous les éléments exigés par le FSSC 22000 sont en place.

L'introduction de la prévention contre la fraude alimentaire au sein du SMSDA de l'organisme est supposée devenir plus fine avec le temps. Dans un premier temps, il est plus réaliste de se concentrer sur l'adaptation du système/de la stratégie à l'objectif, plutôt que de se concentrer sur l'efficacité des mesures de maîtrise.

En tant qu'auditeur, vous devez au minimum poser les questions suivantes :

- Y a-t-il une équipe disposant des compétences connaissances adaptées ?
- Une évaluation de la vulnérabilité a-t-elle été effectuée et documentée ?
- Tous les types de vulnérabilités sont-ils traités (substitution, améliorations non autorisées, faux étiquetage, contrefaçon, marchandises volées ou autres) ?
- Le niveau de détail de l'évaluation de la vulnérabilité (données historiques, motivations économiques, détectabilité, etc.) ?
- La portée de l'évaluation de la vulnérabilité (tous les matériaux sont-ils traités) ?
- Y a-t-il une méthodologie pour déterminer l'importance des vulnérabilités ?
- Une fois les vulnérabilités identifiées, y a-t-il un plan de prévention écrit ?
- Les performances du Processus de prévention de la fraude alimentaire sont-elles évaluées conformément à l'ISO 22000:2018, chapitre 9 (Évaluation des performances) ?
- L'analyse est-elle revue régulièrement et la fréquence est-elle appropriée ?
- L'équipe de réponse aux urgences est-elle préparée (ISO 22000:2018, paragraphe 8.4) ?
- Tout ce qui précède est-il intégré et mis en œuvre avec efficacité à travers le SMSDA de l'organisme (par exemple les archives, la sensibilisation des individus, la sécurité du site, les audits internes, les revues de direction) ?

## 7. RÉFÉRENCES

- 1) John Spink and Douglas C. Moyer. Defining the public health threat of food fraud. Journal of Food Science Vol 76, Nr 9, 2011 p R157-R163
- 2) Position de la GFSI sur l'atténuation du risque pour la santé publique de la fraude alimentaire <https://www.mygfsi.com/files/Technical Documents/Food Fraud Position Paper.pdf>
- 3) SSAFE
- 4) Le système de contrôle volontaire de SGF International e.v. : <https://www.sgf.org/en/home/fks/>
- 5) Formations proposées par l'université d'État du Michigan : <http://foodfraud.msu.edu/mooc/>
- 6) PWC : <https://www.pwc.com/gx/en/services/food-supply-integrity-services/assets/pwc-food-fraud-vulnerability-assessment-and-mitigation-november.pdf>
- 7) Spink, Fortin et al. Chimia International Journal for Chemistry, vol 70, Nr 5, 2016 p 320-328: <http://www.ingentaconnect.com/content/scs/chimia/2016/00000070/00000005/art00002#>

## APPENDICE 1 TYPES DE FRAUDE ALIMENTAIRE – DÉFINITION ET EXEMPLES

(PWC<sup>6</sup>; Spink, Fortin et al<sup>7</sup>)

GFSI (1) Type de fraude alimentaire	Définition de SSAFE (2)	Exemple du FFTT de la GFSI (3)	Type général de fraude alimentaire
<b>Dilution</b>	Processus qui consiste à mélanger un ingrédient liquide de grande valeur avec un liquide de moindre valeur.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Produits dilués à l'aide d'eau non potable/insalubre</li> <li>• Huile d'olive diluée avec de l'huile d'arbre à thé potentiellement toxique.</li> </ul>	Substance adultérante (adultérant)
<b>Substitution</b>	Processus qui consiste à remplacer un ingrédient ou une partie du produit de grande valeur par un autre ingrédient ou une autre partie du produit de moindre valeur.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Huile de tournesol partiellement remplacée par de l'huile minérale</li> <li>• Protéine de cuir hydrolysée dans le lait</li> </ul>	Substance adultérante ou altération
<b>Dissimulation</b>	Processus qui consiste à cacher la mauvaise qualité des ingrédients d'un aliment ou d'un produit.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Volailles à qui l'on a injecté des hormones pour dissimuler une maladie</li> <li>• Colorant alimentaire dangereux appliqué à des fruits frais pour couvrir les défauts</li> </ul>	Substance adultérante ou altération
<b>Amélioration non autorisée</b>	Processus qui consiste à ajouter des matières inconnues ou non déclarées à des produits alimentaires afin de renforcer leurs qualités.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Ajout de mélamine pour renforcer la teneur en protéines</li> <li>• Utilisation d'additifs non autorisés (colorants Soudan dans les épices)</li> </ul>	Substance adultérante ou altération
<b>Faux étiquetage</b>	Processus qui consiste à mentionner de fausses allégations sur les emballages pour en tirer un avantage économique.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Péremption, provenance (origine non fiable)</li> <li>• Anis étoilé japonais toxique étiqueté comme de l'anis étoilé chinois</li> <li>• Huile de cuisson recyclée mal étiquetée</li> </ul>	Altération
<b>Production du marché gris / vol / détournement</b>	Champ d'application extérieur de l'outil SSAFE.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Vente de produits non déclarés</li> <li>• Produit dédié au marché américain et apparaissant en Corée</li> </ul>	Excédent, vol ou détournement (4)
<b>Contrefaçon</b>	Processus qui consiste à copier le nom de la marque, le concept d'emballage, la recette, la méthode de transformation, etc. des produits alimentaires pour en tirer un avantage économique.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Copies d'aliments célèbres qui ne sont pas produits avec des garanties acceptables en matière de sécurité</li> <li>• Barres chocolatées de contrefaçon</li> </ul>	Contrefaçon

Observations :

- (1) GFSI – Global Food Safety Initiative
- (2) SSAFE – Safe Secure and Affordable Food For Everyone : regroupement des principales « majors » de l'agroalimentaire à l'échelle internationale autour des problématiques de sécurité des aliments
- (3) GFSI – Global Food Safety Initiative : Food Fraud Think Tank (groupe de travail dédié à la fraude alimentaire)
- (4) Marché gris : marché qui emploie des méthodes légales mais non autorisées ; vol : quelque chose qui est volé ; détournement / marché parallèle : acte ou cas de détournement d'une formation, d'une activité ou d'une utilisation



Figure 3. Types de fraude alimentaire de la GFSI<sup>8</sup>