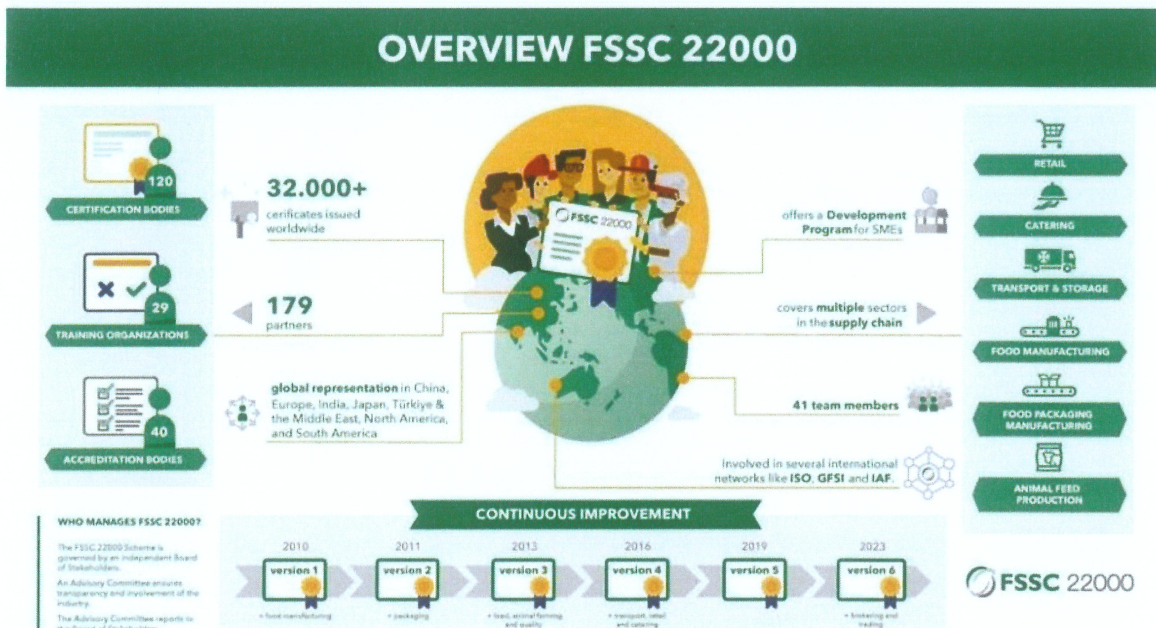


# Fiche d'information :

## Modifications FSSC 22000 version 6.0

### par rapport à la version 5.1



Source FSSC

FSSC 22000 regroupe les exigences de la norme internationale ISO 22000 pour le management de la sécurité alimentaire et les spécifications techniques pour les programmes de prévention correspondant au groupe ISO/TS 22002 et suivants, en y ajoutant des exigences supplémentaires. Le schéma FSSC 22000 qui en résulte répond au benchmark de la Global Food Safety Initiative (GFSI) et est reconnu dans le monde entier dans la production et le commerce.

En avril 2023, la version 6 de la FSSC 22000 a été publiée pour la première fois. Elle remplacera l'ancienne version 5.1 à partir du 1er avril 2024. Cette nouvelle version a été rendue nécessaire par le fait que les bases de la certification des systèmes de gestion de la sécurité alimentaire selon la norme ISO 22000 ont changé. Celles-ci sont définies dans la norme ISO 22003-1:2022, qui a été mise à jour et publiée fin 2022.

## Notice : Modifications FSSC 22000 version 6.0 par rapport à la version 5.1

### 1 Dispositions transitoires

- a) **La période de transition** est d'un an et **se termine le 31 mars 2025**.  
À cette date, les systèmes de gestion de la sécurité alimentaire (FSMS) certifiés devront être passés de la version 5.1 à la version 6.
- b) **Les certificats** selon FSSC 22000 **version 5.1** ne sont **plus valables à partir du 01.06.2025**.
- c) Tous les audits réalisés **jusqu'au 31.03.2024** doivent être effectués selon la **version 5.1** actuelle.
- d) **A partir du 01.04.2024**, tous les audits devront être réalisés selon la nouvelle **version 6**.
- e) Le passage à la version 6 peut également **faire l'objet d'un audit inopiné**, si le cycle d'audit triennal prévoit un tel audit pour la période de transition.

### 2 Temps d'audit

La méthode de calcul de la durée des audits a été adaptée. La durée de l'audit doit être recalculée pour les audits selon la version 6 de FSSC 22000. La règle spéciale selon laquelle la durée de l'audit pouvait être réduite à un jour pour les entreprises comptant jusqu'à cinq employés à temps plein est supprimée. La durée d'audit standard de deux jours (16 heures) sur place est maintenue. Une réduction d'une demi-journée n'est plus possible que dans quelques cas exceptionnels et sous certaines conditions. Ces exceptions doivent être documentées et justifiées par l'organisme de certification au cas par cas.

Les principales directives pour le calcul de la durée de l'audit sont les suivantes :

- a) Préparation de l'audit : au moins 2 heures
- b) Surveillance : au moins 16 heures sur place
- c) Recertification: au moins 16 heures sur place
- d) Rapport d'audit: au moins 8 heures

### 3 Catégories dans la chaîne alimentaire

La classification des activités des entreprises de la chaîne alimentaire a été réorganisée dans la norme ISO 22003-1:2022. Certaines catégories ont été regroupées, d'autres ont été divisées, créant ainsi de nouvelles catégories.



Notice : Modifications FSSC 22000 version 6.0 par rapport à la version 5.1

<i>Catégorie</i>	<i>Désignation</i>	<i>Exemples d'activités et de produits dans la catégorie</i>
<b>B III</b>	Prétraitement des produits végétaux	Travaux sur des plantes récoltées au cours desquels le produit n'est pas extrait de sa forme initiale, y compris les produits horticoles et les hydrophytes destinés à l'alimentation. Il s'agit notamment du nettoyage, du lavage, du rinçage, du flambage, du triage, du classement, de l'élagage, du bottelage, du refroidissement, de l'hydrorefroidissement, du céusage, de l'abreuvement, de l'aération, de la préparation pour le stockage ou la transformation, de l'emballage, du reconditionnement, de la mise à disposition, du stockage et du chargement.
<b>C 0</b>	Transformation primaire des animaux	Transformation de carcasses d'animaux destinées à une transformation ultérieure, y compris l'étourdissement, l'abattage, l'éviscération, la réfrigération, la congélation, l'éviscération d'animaux et de gibier, la congélation de poissons et le stockage de gibier.
<b>C I</b>	Transformation de produits animaux périssables	Traitement et conditionnement de poissons, de produits de la pêche, de fruits de mer, de viande, d'œufs et de produits laitiers qui doivent être réfrigérés ou congelés. Transformation d'aliments pour animaux de compagnie uniquement à partir de produits d'origine animale.
<b>C II</b>	Transformation de produits végétaux périssables	Transformation et conditionnement de fruits et de jus frais, de légumes, de céréales, de noix, de légumineuses, de produits congelés à base d'eau, de substituts de viande et de substituts de lait à base de plantes. Transformation d'aliments pour animaux de compagnie à base de produits végétaux uniquement.
<b>C III</b>	Transformation de produits animaux et végétaux périssables (produits mixtes)	Transformation et conditionnement de pizzas, lasagnes, sandwiches, boulettes et repas prêts à consommer. Comprend également les cuisines de traiteurs en dehors de l'établissement. Comprend également les produits des cuisines collectives qui ne sont pas proposés à la consommation immédiate. Transformation d'aliments périssables pour animaux de compagnie à partir de produits mélangés.
<b>C IV</b>	Traitement de produits qui se conservent dans des conditions ambiantes	Transformation et conditionnement de produits stockés et vendus à température ambiante, y compris les aliments en conserve, les biscuits, les snacks, l'huile, l'eau potable, les boissons, les pâtes, la farine, le sucre et le sel de cuisine. Transformation d'aliments pour animaux stables à température ambiante.

Notice : Modifications FSSC 22000 version 6.0 par rapport à la version 5.1

<b>D</b>	Transformation des aliments pour animaux	Transformation de matières premières pour aliments des animaux destinées à des animaux non domestiques producteurs de denrées alimentaires, telles que les farines de céréales, les graines oléagineuses, les sous-produits de la production alimentaire. Transformation de mélanges d'aliments pour animaux, avec ou sans additifs, destinés aux animaux producteurs de denrées alimentaires, par exemple prémélanges, aliments médicamenteux, aliments composés.
<b>E</b>	Traiteur / Service alimentaire	Activités en libre accès dans le domaine alimentaire telles que la cuisson, le mélange et l'assemblage, la préparation de composants et de produits à consommer directement sur place ou à emporter. Les exemples incluent les restaurants, les hôtels, les camions-restaurants, les établissements, les lieux de travail (cantines scolaires ou d'entreprise), y compris le commerce de détail avec préparation sur place (par exemple, poulet grillé). Cela comprend également le réchauffage de plats, la restauration pour des événements, les cafés et les bars.
<b>F I</b>	Commerce de détail / commerce de gros	Stockage et mise à disposition de produits finis pour les clients et les consommateurs (magasins de détail, boutiques, magasins de vente à emporter, cash & carry). Y compris les petites activités de transformation, par exemple le tranchage, le portionnement, le réchauffage.
<b>F II</b>	Médiation / Commerce / Commerce électronique	Achat et vente de produits pour son propre compte sans manipulation physique ou en tant qu'intermédiaire pour d'autres d'articles qui entrent dans la chaîne alimentaire.
<b>G</b>	Services de transport et d'entreposage	les installations de stockage et les véhicules de distribution de denrées alimentaires et d'aliments pour animaux périssables, pour lesquels l'intégrité de la température doit être maintenue. Installations d'entreposage et véhicules de distribution de denrées alimentaires et d'aliments pour animaux stables à température ambiante. Ré-étiquetage/sur-emballage, à l'exception des matériaux de produits ouverts et exposés. Installations de stockage et véhicules de distribution pour matériel d'emballage alimentaire
<b>I</b>	Production de matériel d'emballage	Fabrication de matériaux d'emballage entrant en contact avec les denrées alimentaires, les aliments pour animaux et les aliments pour animaux. Peut également inclure les emballages fabriqués sur place pour être utilisés lors de la transformation.
<b>K</b>	Production de produits biologiques / chimiques	Fabrication d'auxiliaires technologiques pour l'alimentation humaine et animale, d'additifs (par ex. arômes, vitamines), de gaz et de minéraux. Production de biocultures et d'enzymes.



Notice : Modifications FSSC 22000 version 6.0 par rapport à la version 5.1

## 4 Aperçu des exigences supplémentaires de la version 6 du FSSC 22000

### 2.5.1. Gestion des prestations et des matériaux achetés (Toutes les catégories)

*L'exigence a été reprise de la version précédente et adaptée. La sous-section d) a été précisée. La sous-section e) est nouvelle.*

- a) Il convient de s'assurer que les services de laboratoire et d'analyse sont fournis par un laboratoire compétent lorsque ces analyses sont utilisées pour valider ou vérifier la sécurité des aliments. Le laboratoire mandaté doit être en mesure d'établir des résultats d'analyse précis et répétables en utilisant des méthodes d'essai validées et des bonnes pratiques. Cela peut être prouvé, par exemple, par la participation réussie à des programmes d'essais d'aptitude, des programmes réglementaires ou une accréditation correspondante, par exemple selon la norme ISO 17025.  
*[En extension des exigences de la norme ISO 22000:2018, section 7.1.6]*
- b) Pour les catégories C, D, I, F II, G et K. Il doit exister une procédure documentée pour les achats en situation d'urgence. La procédure doit garantir que les produits et marchandises achetés répondent toujours aux exigences fixées et que le fournisseur a été évalué.  
*[En extension des exigences de la norme ISO 22000:2018, section 7.1.6]*
- c) Pour les catégories C 0, C I, C III et C IV. L'entreprise doit avoir une politique d'approvisionnement en animaux, poissons et fruits de mer soumis au contrôle des substances interdites (par ex. produits pharmaceutiques, médicaments vétérinaires, métaux lourds et pesticides) ; *[En extension de l'exigence de la norme ISO/TS 22002-1:2009, section 9.2].*
- d) Pour les catégories C, D, I, F II, G et K. L'entreprise doit établir, mettre en œuvre et maintenir une procédure de vérification des spécifications des matières premières et des produits finis afin d'assurer le respect continu des exigences en matière de sécurité alimentaire, de qualité, de législation et des exigences des clients.  
*[En extension de l'exigence de l'ISO/TS 22002-1:2009, clause 9.2]*
- e) Pour la catégorie I. L'entreprise doit définir des critères pour l'utilisation d'emballages recyclés comme matière première pour la fabrication de matériaux d'emballage et s'assurer que les exigences légales pertinentes sont respectées.  
*[En extension de l'exigence de la norme ISO 22000:2018, section 7.1.6]*

### 2.5.2. Étiquetage et information sur les produits (Toutes les catégories)

*Les sous-sections a) et b) ont été reprises telles quelles de la version précédente. Les sous-sections c) et d) formulent de nouvelles exigences en matière d'étiquetage des produits.*

- a) L'entreprise doit s'assurer que les produits finis sont étiquetés conformément à toutes les exigences légales en vigueur dans le pays où ils doivent être vendus, y compris les exigences relatives aux allergènes et aux clients.  
*[En extension des exigences de la norme ISO 22000:2018, section 8.5.1.3]*
- b) Si le produit n'est pas marqué/étiqueté, toutes les informations pertinentes sur le produit doivent être fournies afin de garantir une utilisation sûre de la denrée alimentaire par le client ou le consommateur.

## Notice : Modifications FSSC 22000 version 6.0 par rapport à la version 5.1

- c) Si une allégation (par exemple, allergènes, valeur nutritionnelle, méthode de production, origine, matières premières utilisées) figure sur l'étiquette ou l'emballage, l'organisation doit conserver des preuves de l'exactitude de l'allégation et disposer de systèmes de vérification, y compris la traçabilité et le bilan massique, afin de garantir l'intégrité du produit.
- d) Pour la catégorie I. Des procédures de gestion des documents imprimés et de contrôle de l'impression doivent être établies et mises en œuvre afin de garantir que le matériel imprimé répond aux exigences applicables du client et aux exigences légales. La procédure doit couvrir au moins les points suivants :
  - i. Approbation de modèles d'impression ou d'échantillons originaux ;
  - ii. Procédure de gestion des modifications apportées aux modèles d'impression et aux spécifications d'impression, ainsi que de gestion des modèles d'impression et des supports d'impression obsolètes ;
  - iii. Validation de chaque impression sur la base du modèle d'impression convenu ou du modèle original ;
  - iv. Méthode de détection et d'identification des défauts d'impression pendant le tirage ;
  - v. Méthode pour assurer une séparation efficace des différentes variantes d'impression ;
  - vi. Procédure d'enregistrement de tous les produits imprimés non utilisés.

### **2.5.3. Défense alimentaire (Toutes les catégories)**

#### **2.5.3.1. Analyse des menaces**

*Le point a) a été détaillé. L'analyse des menaces doit être effectuée selon une méthode définie.*

L'entreprise doit

- a) Réaliser et documenter une analyse des menaces potentielles pour la sécurité alimentaire afin d'identifier et d'évaluer les menaces potentielles liées aux processus et aux produits dans le champ d'application de l'organisation ;
- b) Développer et mettre en œuvre des mesures appropriées afin de minimiser les menaces significatives.

#### **2.5.3.2. Plan**

*Les sous-sections a), b) et c) ont été précisées. La sous-section d) a été ajoutée.*

- a) L'organisation doit disposer d'un plan de défense alimentaire documenté, basé sur l'analyse des menaces et définissant les mesures d'atténuation des risques et les procédures de vérification.
- b) Le Food Defense Plan doit être mis en œuvre et porté par le système de gestion de l'organisation.
- c) Le plan doit tenir compte de la législation en vigueur, couvrir les processus et les produits dans le champ d'application de l'organisation et être tenu à jour.
- d) Pour la catégorie FII. En plus des points mentionnés ci-dessus, l'entreprise doit s'assurer que ses fournisseurs disposent d'un plan de protection alimentaire.



Notice : Modifications FSSC 22000 version 6.0 par rapport à la version 5.1

## 2.5.4. Food Fraud Mitigation (Réduction de la fraude alimentaire) (Toutes les catégories)

### 2.5.4.1. Analyse des points faibles potentiels

*Les deux sous-sections ont été davantage spécifiées.*

L'entreprise doit :

- a) procéder à une évaluation de la vulnérabilité à la fraude alimentaire sur la base d'une méthodologie définie et la documenter afin d'identifier et d'évaluer les vulnérabilités potentielles ; et
- b) développer et mettre en œuvre des mesures appropriées pour endiguer les faiblesses importantes. L'évaluation doit porter sur les processus et les produits relevant du champ d'application de l'organisation.

### 2.5.4.2. Plan

*Les sous-sections a), b) et c) ont été davantage précisées.*

- a) L'entreprise doit disposer d'un plan de lutte contre la fraude alimentaire documenté, basé sur l'analyse des vulnérabilités et définissant les mesures de réduction des risques et les procédures de vérification.
- b) Le plan de lutte contre la fraude alimentaire doit être mis en œuvre et porté par le système de gestion de l'organisation.
- c) Le plan doit tenir compte de la législation en vigueur, couvrir les processus et les produits dans le champ d'application de l'organisation et être tenu à jour.

## 2.5.5. Utiliser le logo FSSC 22000 (Toutes les catégories)

Les points b et c ont été complétés

- a) Les organisations certifiées ne peuvent utiliser le logo FSSC 22000 que dans le cadre de leurs activités de marketing, comme par exemple pour les produits alimentaires.  
B. utiliser ses propres imprimés, son site web et son matériel publicitaire.
- b) Pour utiliser le logo, l'organisation certifiée doit demander un modèle d'impression du logo FSSC actuel à son organisme de certification et respecter les spécifications suivantes :

Couleur	PMS	CMYK	RGB	#
Vert	348 U	82/25/76/7	33/132/85	218455
Gris	60% noir	0/0/0/60	135/136/138	87888a

L'utilisation du logo en noir et blanc est autorisée si tous les autres textes et images sont en noir et blanc.

- c) L'organisation certifiée n'est pas autorisée à faire référence à son statut de certification, à utiliser le logo FSSC 22000 ou à faire une déclaration équivalente sur
  - i. un produit ;
  - ii. de son identification ;
  - iii. de son emballage (primaire, secondaire ou autre) ;

## Notice : Modifications FSSC 22000 version 6.0 par rapport à la version 5.1

- iv. sur les certificats d'analyse ou les certificats de conformité (CoAs ou CoCs) ;
- v. de toute autre manière qui pourrait être comprise comme signifiant que FSSC 22000 a certifié un produit, un processus ou un service
- vi. lorsque des exceptions (produits ou processus) à la certification s'appliquent.

### **2.5.6. Gestion des allergènes (Toutes les catégories)**

*Cette section a été largement remaniée et est beaucoup plus spécifique dans ses exigences que la version précédente.*

L'entreprise doit avoir un plan de gestion des allergènes documenté qui comprend les points suivants :

- a) Une liste de tous les allergènes présents sur le site, y compris les matières premières et les produits finis ;
- b) une évaluation des risques qui recense toutes les contaminations croisées possibles par des allergènes ;
- c) identifier et mettre en œuvre des mesures de contrôle pour réduire ou éliminer le risque de contamination croisée, sur la base des résultats de l'évaluation des risques ; et
- d) Effectuer la validation et la vérification de ces mesures de contrôle et les conserver sous forme d'informations documentées. Si plus d'un produit est fabriqué dans la même zone de production, avec des profils d'allergènes différents, des tests de vérification doivent être effectués à une fréquence basée sur les risques, par exemple des analyses de surface, des analyses de l'air et/ou des analyses de produits ;
- e) "Peut contenir" ou des avertissements ne peuvent être utilisés que si le résultat de l'évaluation des risques identifie une contamination croisée avec des allergènes comme un risque pour les consommateurs, même après que toutes les mesures de contrôle nécessaires ont été mises en œuvre efficacement. L'apposition d'avertissements ne dispense pas l'organisation de l'obligation de mettre en œuvre les mesures de contrôle des allergènes requises ou de procéder à des tests de vérification ;
- f) L'ensemble du personnel doit être formé à la sensibilisation aux allergènes et recevoir une formation spécifique sur les mesures de contrôle des allergènes dans leur domaine d'activité ;
- g) Le plan de gestion des allergènes doit être réexaminé au moins une fois par an, ainsi qu'après tout changement susceptible d'avoir un impact sur la sécurité des aliments, après un rappel public ou le retrait d'un produit par l'organisation en raison de la présence d'allergènes, ou lorsque les tendances de l'industrie révèlent une contamination de produits similaires en termes d'allergènes. L'examen comprend une évaluation de l'efficacité des mesures de contrôle existantes et de la nécessité éventuelle de mesures supplémentaires. Les résultats des mesures de contrôle doivent être déterminés sous forme de tendance et servir de base à la révision.
- h) Pour la catégorie D. S'il n'existe pas de législation relative aux allergènes dans le pays où l'aliment pour animaux est vendu, cette section des exigences peut être exclue comme "non applicable", à moins que l'aliment pour animaux ne contienne des informations sur le statut allergénique.



Notice : Modifications FSSC 22000 version 6.0 par rapport à la version 5.1

### **2.5.7. Surveillance de l'environnement de production (catégories B III, C, I & K)**

Les sous-sections a) et d) ont été davantage précisées. La sous-section d) a été ajoutée.

L'organisation doit

- a) ont mis en place un programme de surveillance de l'environnement de production basé sur les risques afin de détecter les agents pathogènes, les organismes d'altération et les organismes indicateurs pertinents ;
- b) avoir mis en place une procédure documentée pour évaluer l'efficacité de toutes les mesures visant à prévenir la contamination de l'environnement de production ; cela comprend au minimum l'évaluation des contrôles microbiologiques effectués ; la procédure doit être conforme aux exigences légales et aux exigences des clients.
- c) peuvent présenter les données du programme de suivi, y compris les analyses de tendances effectuées régulièrement ; et
- d) réexaminer le programme de surveillance au moins une fois par an, et plus souvent si nécessaire, afin de vérifier qu'il est adapté et efficace, en particulier lorsque les facteurs déclenchants suivants apparaissent :
  - i. Changements significatifs concernant les produits, les procédures/processus ou la législation ;
  - ii. Si aucun résultat de test positif n'a été constaté pendant une période prolongée ;
  - iii. une tendance à l'obtention de résultats microbiologiques hors spécification est constatée, tant pour les produits intermédiaires que pour les produits finis, en relation avec le monitoring de l'environnement de production ;
  - iv. la détection répétée d'agents pathogènes dans les résultats du programme de surveillance ; et
  - v. Lorsqu'il y a des alertes, des rappels ou des retraits de produits qui sont également fabriqués par l'organisation.

### **2.5.8. Culture de la sécurité et de la qualité alimentaires (Toutes les catégories)**

*Les contenus de cette section faisaient déjà partie de la version 5.1 et ont été saisis ici comme une section séparée, pour une meilleure compréhension.*

- a) Dans le cadre du système de management, la direction de l'entreprise doit définir, mettre en œuvre et maintenir un ou plusieurs objectifs en matière de culture de la sécurité alimentaire et de la qualité. Les éléments suivants, au minimum, doivent être pris en compte :
  - Communication,
  - Formation,
  - le feedback et l'engagement des collaborateurs/collaboratrices et
  - Mesurer la performance d'activités définies qui couvrent tous les domaines de l'organisation ayant un impact sur la sécurité et la qualité des aliments.
- b) Les objectifs doivent être soutenus par un plan documenté de sécurité alimentaire et de culture de la qualité, avec des objectifs et des délais inclus dans la revue de direction et le processus d'amélioration continue du système de management.

Notice : Modifications FSSC 22000 version 6.0 par rapport à la version 5.1

### **2.5.9. Assurance qualité (Toutes les catégories)**

*Cette section est nouvelle dans la version 6.*

- a) L'organisation doit
  - i. mettre en place, appliquer et maintenir une politique et des objectifs de qualité  
*[En extension de l'exigence de la norme ISO 22000:2018, sections 5.2 et 6.2]*
  - ii. établir, mettre en œuvre et maintenir des paramètres de qualité conformes aux spécifications du produit final pour tous les produits et/ou groupes de produits dans le cadre de la certification, y compris la libération du produit, qui concerne le contrôle et les essais de qualité.
  - iii. Analyser et évaluer les résultats des paramètres de contrôle de la qualité, tels que définis au point 2.5.9, et intégrer ces résultats dans la revue de direction.  
*[En extension de l'exigence de la norme ISO 22000:2018, sections 9.1 et 9.3]*
  - iv. Inclure les éléments de qualité définis dans cette section dans la portée de l'audit interne.  
*[En extension de l'exigence de la norme ISO 22000:2018, section 9.2]*
- b) Des procédures de contrôle des quantités, y compris le nombre de pièces, le poids et le volume, doivent être définies et mises en œuvre pour garantir que les produits répondent aux exigences légales et réglementaires applicables. Cela inclut un programme d'étalonnage et de vérification des équipements utilisés pour les contrôles de qualité et de quantité.
- c) Des procédures doivent être définies et mises en œuvre pour le démarrage et le rééquipement des lignes afin de garantir que les produits, y compris l'emballage et l'étiquetage, répondent aux exigences applicables des clients et de la législation. Cela inclut des contrôles pour s'assurer que l'étiquetage et l'emballage de la production précédente ont été retirés de la ligne.

### **2.5.10. Transport, entreposage et stockage (Toutes les catégories)**

*Cette section a été étendue au domaine du transport. La sous-section b) a été adaptée et s'applique désormais à la catégorie de denrées alimentaires C 0. La sous-section c) ne s'applique qu'aux entreprises de la catégorie F I et constituait jusqu'à présent une section distincte (version 5.1 - 2.5.9) ; elle a été reprise ici pratiquement sans changement. La sous-section d) est nouvelle et s'applique aux entreprises de toutes les catégories de denrées alimentaires.*

- a) L'organisation doit établir, mettre en œuvre et maintenir une procédure et un système de rotation des stocks spécifiés qui tiennent compte des principes FEFO en lien avec les exigences FIFO.
- b) Pour la catégorie C 0. Les établissements doivent avoir défini des exigences spécifiques qui déterminent le temps et la température après l'abattage en ce qui concerne la réfrigération ou la congélation des produits.  
*[En extension de l'exigence de la norme ISO/TS 22002-1, clause 16.2]*
- c) Pour la catégorie F I. Les entreprises doivent s'assurer que les produits sont transportés et livrés dans des conditions qui minimisent les possibilités de contamination.  
*[En tant qu'extension de l'exigence de la norme BSI/PAS 221:2013 section 9.3]*
- d) Lors de l'utilisation de camions-citernes de transport, il faut  
*[En extension de l'exigence de la norme ISO 22000:2018, section 8.2.4]*



## Notice : Modifications FSSC 22000 version 6.0 par rapport à la version 5.1

- i. Les entreprises qui utilisent des camions-citernes pour le transport de leurs produits finis doivent disposer d'un plan documenté basé sur les risques pour le nettoyage des citernes de transport. Il doit tenir compte des sources potentielles de contamination croisée et des mesures de contrôle appropriées, y compris la validation du nettoyage. Des mesures doivent être en place pour évaluer la propreté du véhicule-citerne lors de la réception du véhicule-citerne vide avant le chargement.
- ii. Pour les entreprises qui reçoivent des matières premières dans des camions-citernes, l'accord avec le fournisseur doit au moins inclure la validation du nettoyage des camions-citernes, les restrictions liées à l'utilisation antérieure et les mesures de contrôle appropriées pour le produit transporté, afin de garantir la sécurité du produit et d'éviter la contamination croisée.

### **2.5.11. Prévention des risques et mesures visant à éviter la contamination croisée (toutes les catégories, sauf F II)**

*Cette section a été davantage précisée. Les sous-sections a) et b) ont été adaptées. La sous-section c) ne s'applique qu'aux entreprises de la catégorie D et constituait jusqu'à présent une section distincte (version 5.1 - 2.5.8) ; elle a été reprise ici pour l'essentiel sans modification. La sous-section d) est nouvelle et formule des exigences supplémentaires pour la gestion des corps étrangers dans les entreprises.*

- a) Les entreprises des catégories B III, C et I de la chaîne alimentaire doivent disposer de directives spécifiques si l'emballage est utilisé pour conférer un effet fonctionnel aux denrées alimentaires (par exemple, prolonger la durée de conservation).  
*[En extension de l'exigence de la norme ISO 22000:2018, section 8.5.1.3]*
- b) Les établissements de la catégorie C 0 de la chaîne alimentaire doivent définir des exigences pour une procédure d'inspection au cours de l'élevage et/ou de l'éviscération afin de garantir que les animaux sont propres à la consommation humaine.  
*[En extension de l'exigence de l'ISO/TS 22002-1:2009 clause 10.1]*
- c) Les entreprises de la catégorie D de la chaîne alimentaire doivent disposer de procédures pour réglementer l'utilisation d'ingrédients/additifs contenant des composants susceptibles d'avoir un effet négatif sur la santé animale.  
*[En extension de l'exigence de la norme ISO/TS 22002-6:2016, clause 4.7]*
- d) Les entreprises de toutes les catégories de la chaîne alimentaire, à l'exception des FII, doivent mettre en œuvre les exigences suivantes lors de la manipulation de corps étrangers.  
*[En tant qu'extension de l'exigence de la norme ISO 22000:2018, section 8.2.4 (h)].*
  - i. Les organisations doivent procéder à une évaluation des risques afin de déterminer les besoins et le type d'équipement de détection des corps étrangers requis. Si l'organisation estime qu'aucun équipement de détection des corps étrangers n'est nécessaire, elle doit le justifier et le documenter. Les équipements de détection des corps étrangers comprennent par exemple les aimants, les détecteurs de métaux, les appareils à rayons X, les filtres et les tamis.
  - ii. Une procédure documentée doit être mise en place pour la gestion et l'utilisation de l'équipement choisi.
  - iii. Des dispositions doivent être prises pour la manipulation des corps étrangers, y compris des procédures pour la gestion de tous les bris dus à une éventuelle contamination physique (par exemple, métal, céramique, plastique dur).

Notice : Modifications FSSC 22000 version 6.0 par rapport à la version 5.1

### **2.5.12. Vérification PRP (catégories B III, C, D, G, I & K)**

*Cette section s'applique également aux entreprises de la nouvelle catégorie B III dans la chaîne alimentaire. Les exigences ont été reprises telles quelles de la version 5.1.*

Les entreprises doivent mettre en place et réaliser des inspections de routine (p. ex. mensuelles) de l'entreprise ou des contrôles PRP afin de vérifier si l'entreprise (interne et externe), l'environnement de production et les installations, appareils et équipements sont toujours dans un état garantissant la sécurité des denrées alimentaires. La fréquence et le contenu des inspections de l'établissement/PRP doivent être basés sur les risques, avec des critères d'échantillonnage définis et en lien avec les exigences de la spécification technique (par exemple ISO/TS 22002-1:2009 pour la catégorie C 0 - C IV).

### **2.5.13. Développement et conception de produits (catégories B III, C, D, E, F, I & K)**

*Deux exigences ont été ajoutées à cette section. Dans la sous-section e), la nécessité d'un suivi de la durée de conservation basé sur les risques a été introduite. Et dans la sous-section f), la validation des instructions de préparation des produits prêts à cuisiner a été introduite. Les autres exigences ont été reprises telles quelles et étendues à la nouvelle catégorie B III.*

Pour les nouveaux produits et les modifications apportées aux produits ou aux procédés de fabrication, une procédure de conception et de développement des produits doit être établie, mise en œuvre et maintenue afin de garantir la fabrication de produits sûrs et légaux.

Il s'agit notamment des points suivants :

- a) Évaluer l'impact du changement sur le système de gestion en tenant compte de tous les nouveaux risques pour la sécurité alimentaire (y compris les allergènes) et mettre à jour l'analyse des dangers / le plan HACCP en conséquence,
- b) Prendre en compte l'impact sur le déroulement des processus pour le nouveau produit et les processus existants,
- c) Besoins en ressources et en formation,
- d) Exigences relatives aux appareils, à l'équipement et à la maintenance,
- e) réaliser des essais de production et de conservation afin de valider que la formulation du produit et les processus de production garantissent un produit sûr et répondent aux exigences des clients.  
Il doit exister une procédure de vérification continue de la durée de conservation à une fréquence basée sur les risques.
- f) Lorsqu'un produit prêt à cuire est fabriqué, les instructions de préparation figurant sur l'étiquette du produit ou sur son emballage doivent être validées afin de garantir la sécurité alimentaire.

### **2.5.14. Statut sanitaire (catégorie D)**

*Cette section a été reprise telle quelle de la version 5.1.*

L'organisation doit disposer d'une procédure garantissant que l'état de santé du personnel n'a pas d'incidence négative sur la production d'aliments pour animaux. Sous réserve des restrictions légales en vigueur dans le pays où l'établissement opère, les employés doivent passer un examen médical avant d'être engagés dans des établissements en contact avec des aliments pour animaux.



## Notice : Modifications FSSC 22000 version 6.0 par rapport à la version 5.1

à moins que des risques documentés ou une évaluation médicale n'indiquent le contraire. Des examens médicaux supplémentaires doivent être effectués, dans la mesure où ils sont autorisés, en fonction des besoins et à des intervalles définis par l'organisation.

### **2.5.15. Gestion des ressources (toutes les catégories, sauf F II)**

*Cette section est nouvelle dans la version 6.*

*[En extension de l'exigence de la norme ISO 22000:2018, section 8.2.4]*

- a) Avoir une spécification d'achat documentée qui tient compte de la conception hygiénique, des exigences légales applicables et des exigences spécifiques du client ainsi que de l'utilisation prévue de l'installation, y compris le produit à traiter. Le fournisseur doit apporter la preuve que la spécification d'achat est respectée avant l'installation.
- b) Introduire et mettre en œuvre une procédure de gestion des changements basée sur les risques pour les nouvelles installations et les nouveaux appareils et/ou les modifications apportées aux installations et appareils existants. La procédure doit être documentée de manière adéquate, y compris la preuve d'une mise en service réussie. L'impact potentiel sur les systèmes existants doit être évalué et des mesures de contrôle appropriées doivent être définies et mises en œuvre.

### **2.5.16. Pertes et déchets alimentaires (Toutes les catégories, sauf I)**

*Cette section est nouvelle dans la version 6.*

*[En extension de l'exigence de la norme ISO 22000:2018 section 8]*

L'entreprise doit

- a) disposer d'une politique et d'objectifs documentés détaillant la stratégie de l'entreprise en matière de réduction des pertes et des déchets alimentaires au sein de son organisation et de la chaîne d'approvisionnement associée.
- b) avoir mis en place des règles pour les produits donnés à des organisations à but non lucratif, à des employés ou à d'autres organisations, et s'assurer que ces produits sont sûrs
- c) Manipuler les produits ou sous-produits excédentaires destinés à être utilisés comme aliments pour animaux ou denrées alimentaires de manière à éviter la contamination de ces produits.
- d) Ces procédures doivent être conformes à la législation en vigueur, être tenues à jour et ne pas avoir d'impact négatif sur la sécurité alimentaire.

### **2.5.17. Exigences en matière de communication (Toutes les catégories)**

*Cette section est nouvelle dans la version 6.*

L'entreprise doit informer l'organisme de certification dans un délai de 3 jours ouvrables de la survenue des événements ou situations énumérés ci-dessous et mettre en œuvre les mesures appropriées dans le cadre de son processus de préparation et de réponse aux situations d'urgence :

*[En extension de l'exigence de la norme ISO 22000:2018, section 8.4.2]*

## Notice : Modifications FSSC 22000 version 6.0 par rapport à la version 5.1

- a) Événements graves affectant le système de gestion de la sécurité alimentaire, la légalité et/ou l'intégrité de la certification, y compris les situations qui constituent une menace pour la sécurité alimentaire ou l'intégrité de la certification en raison d'un cas de force majeure, d'une catastrophe naturelle ou d'origine humaine (par exemple, guerre, grève, terrorisme, crime, inondation, tremblement de terre, piratage informatique malveillant, etc ;
- b) Événements graves mettant en péril l'intégrité de la certification et/ou susceptibles de jeter le discrédit sur la fondation FSSC. Il s'agit entre autres
  - Incidents publics liés à la sécurité alimentaire (par exemple, rappels publics, retraits, catastrophes, épidémies d'intoxication alimentaire, etc ;)
  - les mesures imposées par les autorités compétentes en raison d'un problème de sécurité alimentaire, lorsqu'une surveillance supplémentaire ou un arrêt obligatoire de la production est exigé ; - les procédures judiciaires, les poursuites pénales, les fautes et les négligences ; et
  - Activités frauduleuses et corruption.

### **2.5.18. Exigences pour les entreprises avec certification multi-sites (catégories E, F et G)**

#### **2.5.18.1. Fonctions centrales**

La direction de la fonction centrale doit s'assurer que des ressources suffisantes sont disponibles et que les rôles, les responsabilités et les exigences sont clairement définis pour la direction, les auditeurs internes, le personnel technique chargé de vérifier les audits internes et les autres fonctions clés impliquées dans le système de management de la sécurité alimentaire.

#### **2.5.18.2. Exigences en matière d'audits internes**

- a) Une procédure et un programme d'audit interne doivent être mis en place par le siège de l'entreprise, couvrant le système de management, les fonctions centrales et tous les sites. Les auditeurs internes doivent être indépendants des domaines qu'ils auditent et être assignés par le siège afin de garantir l'impartialité au niveau du site.
- b) Le système de management, les fonctions centrales et tous les sites doivent être audités au moins une fois par an ou plus fréquemment sur la base d'une évaluation des risques. L'efficacité des mesures correctives doit être démontrée.
- c) Les auditeurs internes doivent au moins satisfaire aux exigences suivantes, qui sont évaluées chaque année par l'organisme de certification dans le cadre de l'audit :
  - Expérience professionnelle: Deux ans d'expérience professionnelle à temps plein dans l'industrie alimentaire, dont au moins un an dans l'entreprise.
  - Formation : diplôme d'une école supérieure ou au moins cinq ans d'expérience professionnelle dans le domaine de la production alimentaire, ou  
-La production, le transport et le stockage, la vente au détail, l'inspection ou le contrôle des denrées alimentaires.
  - Formation à l'audit : Pour les audits internes FSSC 22000, l'auditeur principal doit avoir suivi avec succès un cours de sécurité alimentaire, de gestion de la qualité ou d'auditeur principal FSSC 22000 de 40 heures.



Notice : Modifications FSSC 22000 version 6.0 par rapport à la version 5.1

- ii Les autres auditeurs de l'équipe d'audit interne doivent avoir suivi avec succès un cours d'auditeur interne de 16 heures couvrant les principes, les pratiques et les techniques d'audit. La formation peut être dispensée par l'auditeur interne principal qualifié ou par un prestataire de formation externe.
    - iii Formation FSSC-22000 couvrant au moins la norme ISO 22000, les programmes de prévention pertinents basés sur la spécification technique de la catégorie (par ex. ISO/TS 22002-5) et les exigences supplémentaires FSSC - au moins 8 heures.
  - d) Les rapports d'audit interne doivent faire l'objet d'un examen technique par le siège, qui doit également aborder les non-conformités résultant de l'audit interne. Les auditeurs doivent être impartiaux, capables d'interpréter et d'appliquer les documents normatifs du FSSC 22000 (au minimum ISO 22000, la norme ISO/TS 22002-x pertinente ; PAS-xyz et les exigences supplémentaires du FSSC 22000) et avoir une connaissance des processus et systèmes de l'organisation.
  - e) Les auditeurs internes et les contrôleurs techniques doivent être soumis à un suivi annuel des performances et à un étalonnage. Toutes les mesures de suivi identifiées sont mises en œuvre de manière appropriée et en temps opportun par le siège.
- 

**Vous trouverez une liste de contrôle  
complète sur nos sites web dans  
la boutique :**  
**[www.safetycenter.ch/shop](http://www.safetycenter.ch/shop)**  
**sous Certification > Check-lists**

Notice : Modifications FSSC 22000 version 6.0 par rapport à la version 5.1

