

---

---

**Systemes de management de la sécurité  
des denrées alimentaires — Exigences  
pour les organismes procédant à l'audit  
et à la certification de systèmes de  
management de la sécurité des denrées  
alimentaires**

*Food safety management systems — Requirements for bodies  
providing audit and certification of food safety management systems*

**PDF – Exonération de responsabilité**

Le présent fichier PDF peut contenir des polices de caractères intégrées. Conformément aux conditions de licence d'Adobe, ce fichier peut être imprimé ou visualisé, mais ne doit pas être modifié à moins que l'ordinateur employé à cet effet ne bénéficie d'une licence autorisant l'utilisation de ces polices et que celles-ci y soient installées. Lors du téléchargement de ce fichier, les parties concernées acceptent de fait la responsabilité de ne pas enfreindre les conditions de licence d'Adobe. Le Secrétariat central de l'ISO décline toute responsabilité en la matière.

Adobe est une marque déposée d'Adobe Systems Incorporated.

Les détails relatifs aux produits logiciels utilisés pour la création du présent fichier PDF sont disponibles dans la rubrique General Info du fichier; les paramètres de création PDF ont été optimisés pour l'impression. Toutes les mesures ont été prises pour garantir l'exploitation de ce fichier par les comités membres de l'ISO. Dans le cas peu probable où surviendrait un problème d'utilisation, veuillez en informer le Secrétariat central à l'adresse donnée ci-dessous.



**DOCUMENT PROTÉGÉ PAR COPYRIGHT**

© ISO 2007

Droits de reproduction réservés. Sauf prescription différente, 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 et les microfilms, sans l'accord écrit de l'ISO à l'adresse ci-après ou du comité membre de l'ISO dans le pays du demandeur.

ISO copyright office  
Case postale 56 • CH-1211 Geneva 20  
Tel. + 41 22 749 01 11  
Fax. + 41 22 749 09 47  
E-mail [copyright@iso.org](mailto:copyright@iso.org)  
Web [www.iso.org](http://www.iso.org)

Publié en Suisse

**Sommaire**

Page

|   |           |
|---|-----------|
| <b>Avant-propos</b> .....   | <b>iv</b> |
| <b>Introduction</b> .....   | <b>v</b>  |
| <b>1</b> <b>Domaine d'application</b> .....   | <b>1</b>  |
| <b>2</b> <b>Références normatives</b> .....   | <b>2</b>  |
| <b>3</b> <b>Termes et définitions</b> .....   | <b>2</b>  |
| <b>4</b> <b>Principes</b> .....   | <b>2</b>  |
| <b>5</b> <b>Exigences générales</b> .....   | <b>3</b>  |
| <b>5.1</b> <b>Généralités</b> .....   | <b>3</b>  |
| <b>5.2</b> <b>Gestion de l'impartialité</b> .....   | <b>3</b>  |
| <b>6</b> <b>Exigences structurelles</b> .....   | <b>3</b>  |
| <b>7</b> <b>Exigences relatives aux ressources</b> .....  | <b>3</b>  |
| <b>7.1</b> <b>Compétence de la direction et du personnel</b> .....                                  | <b>3</b>  |
| <b>7.2</b> <b>Personnel intervenant dans les activités de certification</b> .....                   | <b>3</b>  |
| <b>7.3</b> <b>Intervention d'auditeurs et d'experts techniques externes individuels</b> .....       | <b>9</b>  |
| <b>7.4</b> <b>Enregistrements relatifs au personnel</b> .....                                       | <b>9</b>  |
| <b>7.5</b> <b>Externalisation</b> .....   | <b>9</b>  |
| <b>8</b> <b>Exigences relatives aux informations</b> .....  | <b>9</b>  |
| <b>9</b> <b>Exigences relatives aux processus</b> .....   | <b>10</b> |
| <b>9.1</b> <b>Exigences générales</b> .....   | <b>10</b> |
| <b>9.2</b> <b>Évaluation et certification initiales</b> .....                                       | <b>11</b> |
| <b>9.3</b> <b>Activités de surveillance</b> .....   | <b>13</b> |
| <b>9.4</b> <b>Renouvellement de la certification</b> .....  | <b>13</b> |
| <b>9.5</b> <b>Audits particuliers</b> .....   | <b>13</b> |
| <b>9.6</b> <b>Suspension, retrait ou réduction du périmètre de la certification</b> .....           | <b>13</b> |
| <b>9.7</b> <b>Appels</b> .....  | <b>13</b> |
| <b>9.8</b> <b>Plaintes</b> .....  | <b>13</b> |
| <b>9.9</b> <b>Enregistrements relatifs aux demandeurs et aux clients</b> .....                      | <b>13</b> |
| <b>10</b> <b>Exigences relatives au système de management des organismes de certification</b> ..... | <b>13</b> |
| <b>Annexe A (normative) Classification des catégories de la chaîne alimentaire</b> .....            | <b>14</b> |
| <b>Annexe B (informative) Durée minimale de l'audit</b> .....                                       | <b>15</b> |
| <b>Bibliographie</b> .....  | <b>17</b> |

## 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 (CEI) en ce qui concerne la normalisation électrotechnique.

Les Normes internationales sont rédigées conformément aux règles données dans les Directives ISO/CEI, Partie 2.

La tâche principale des comités techniques est d'élaborer les Normes internationales. Les projets de Normes internationales adoptés par les comités techniques sont soumis aux comités membres pour vote. Leur publication comme Normes internationales requiert l'approbation de 75 % au moins des comités membres votants.

Dans d'autres circonstances, en particulier lorsqu'il existe une demande urgente du marché, un comité technique peut décider de publier d'autres types de documents normatifs:

- une Spécification publiquement disponible ISO (ISO/PAS) représente un accord entre les experts dans un groupe de travail ISO et est acceptée pour publication si elle est approuvée par plus de 50 % des membres votants du comité dont relève le groupe de travail;
- une Spécification technique ISO (ISO/TS) représente un accord entre les membres d'un comité technique et est acceptée pour publication si elle est approuvée par 2/3 des membres votants du comité.

Le présent document est publié dans la série des Spécifications techniques (conformément au paragraphe 3.1 de la partie 1 des Directives ISO/CEI) comme «norme prospective d'application provisoire» dans le domaine de la sécurité des denrées alimentaires en raison de l'urgence d'avoir une indication quant à la manière dont il convient d'utiliser les normes dans ce domaine pour répondre à un besoin déterminé.

Ce document ne doit pas être considéré comme une «Norme internationale». Il est proposé pour une mise en œuvre provisoire, afin de recueillir des informations et d'acquérir de l'expérience quant à son application dans la pratique. Il est de règle d'envoyer les observations éventuelles relatives au contenu de ce document au Secrétariat central de l'ISO.

Il sera procédé à un nouvel examen de cette Spécification technique au plus tard trois ans après sa publication, avec la faculté d'en prolonger la validité pendant trois autres années, de le transformer en Norme internationale ou de l'annuler.

L'attention est appelée 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.

L'ISO/TS 22003 a été élaborée par le comité technique ISO/TC 34 *Produits alimentaires*, en collaboration avec le *Comité ISO pour l'évaluation de la conformité* (ISO/CASCO).

## Introduction

La certification du système de management de la sécurité des denrées alimentaires (SMSDA) d'une organisation est l'un des moyens permettant d'assurer que l'organisation a mis en œuvre un SMSDA conforme à sa politique.

Les exigences applicables aux SMSDA peuvent émaner d'un certain nombre de sources et la présente Spécification technique a été élaborée pour apporter une aide à la certification des SMSDA qui satisfont aux exigences de l'ISO 22000, *Systèmes de management de la sécurité des denrées alimentaires — Exigences pour tout organisme appartenant à la chaîne alimentaire*. Le contenu de la présente Spécification technique peut également servir à accompagner la certification des SMSDA qui sont fondés sur d'autres ensembles d'exigences spécifiées en la matière.

La présente Spécification technique est destinée à l'usage des organismes qui audient et qui certifient des SMSDA. Elle définit des exigences génériques applicables aux organismes de certification procédant à l'audit et à la certification dans le domaine des SMSDA. Ces organismes sont appelés organismes de certification. Il convient que ce libellé ne fasse pas obstacle à l'utilisation de la présente Spécification technique par des organismes désignés différemment entreprenant des activités couvertes par le domaine d'application décrit dans ce document. En effet, il convient que la présente Spécification technique puisse être utilisée par tout organisme impliqué dans l'évaluation de SMSDA.

Les activités de certification comprennent l'audit du SMSDA d'une organisation. La manière d'attester la conformité de ce système à une norme spécifique de SMSDA (par exemple ISO 22000) ou à d'autres exigences spécifiées prend généralement la forme d'un document de certification ou d'un certificat.

Il incombe à l'organisation soumise à la procédure de certification de mettre au point ses propres systèmes de management (y compris un SMSDA conforme à l'ISO 22000, d'autres ensembles d'exigences spécifiées en la matière, des systèmes de management de la qualité, des systèmes de management environnemental ou des systèmes de management de l'hygiène et de la sécurité au travail) et, sauf spécifications contraires dans les exigences réglementaires applicables, 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 de management variera d'une organisation à l'autre. Il est donc approprié pour les organismes de certification qui opèrent conformément à la présente Spécification technique de prendre en compte la culture et les pratiques de leurs clients, eu égard à l'intégration de leurs SMSDA dans un cadre plus large.