

Webinaire
**Normes et certifications
agroalimentaires**

Andréanne Bilodeau, responsable de programme
Alexandrine Huot, conseillère industrielle
Geneviève Roy, responsable de programme

30 septembre de 11 h à 12 h



60
ANS

Les certifications agroalimentaires du BNQ

Plan de la présentation

- Introduction
 - Mission et services du BNQ
 - La réglementation vs la certification
- Certifications offertes par le BNQ
 - Particularités des programmes
 - Éléments à considérer pour le choix d'une certification
- Faire affaire avec le BNQ : par où commencer?
- Conclusions et période de questions



Le BNQ en bref

Quelques chiffres

- Créé en **1961**
- Une unité d'affaires d'Investissement Québec
- Plus de **65 employés**
- Réseau de sous-traitants (70)
- Actif dans tout le territoire **québécois**
- Impliqué au niveau **canadien et international**



Bureau de normalisation
du Québec



La mission du BNQ

Deux volets

Contribuer à l'essor économique et social du Québec en agissant en concertation avec les milieux d'affaires, industriels, sociaux et gouvernementaux afin d'apporter des solutions à leurs besoins par l'élaboration de **normes** et de **programmes de certification**

Basés sur des méthodes reconnues internationalement, les travaux du BNQ favorisent l'**innovation**, l'**amélioration de la qualité** des produits, des processus et des services ainsi que leur **acceptation** sur tous les marchés

L'offre de services du BNQ

Pour répondre aux différents besoins



Élaboration de normes et services connexes



Certification de produits, de processus, de services et de systèmes de gestion



Vérification de gaz à effet de serre



Évaluation de laboratoires



Gestion de comités en lien avec l'ISO

Nos secteurs d'activité

Structurer votre organisation



AGROALIMENTAIRE

- Salubrité et sécurité des aliments
- Qualité
- Allégations



ENVIRONNEMENT

- Air et changements climatiques
- Développement durable
- Eaux et sols
- Énergie
- Valorisation des matières résiduelles



FORESTERIE

- Aménagement durable
- Transformation et traçabilité
- Travaux sylvicoles



INFRASTRUCTURES ET VIE URBAINE

- Ouvrage de génie civil
- Construction et réhabilitation des bâtiments
- Qualité des matériaux
- Aménagement du territoire



PROTECTION ET SURETÉ

- Équipements de protection
- Habitations
- Matières dangereuses
- Laboratoires

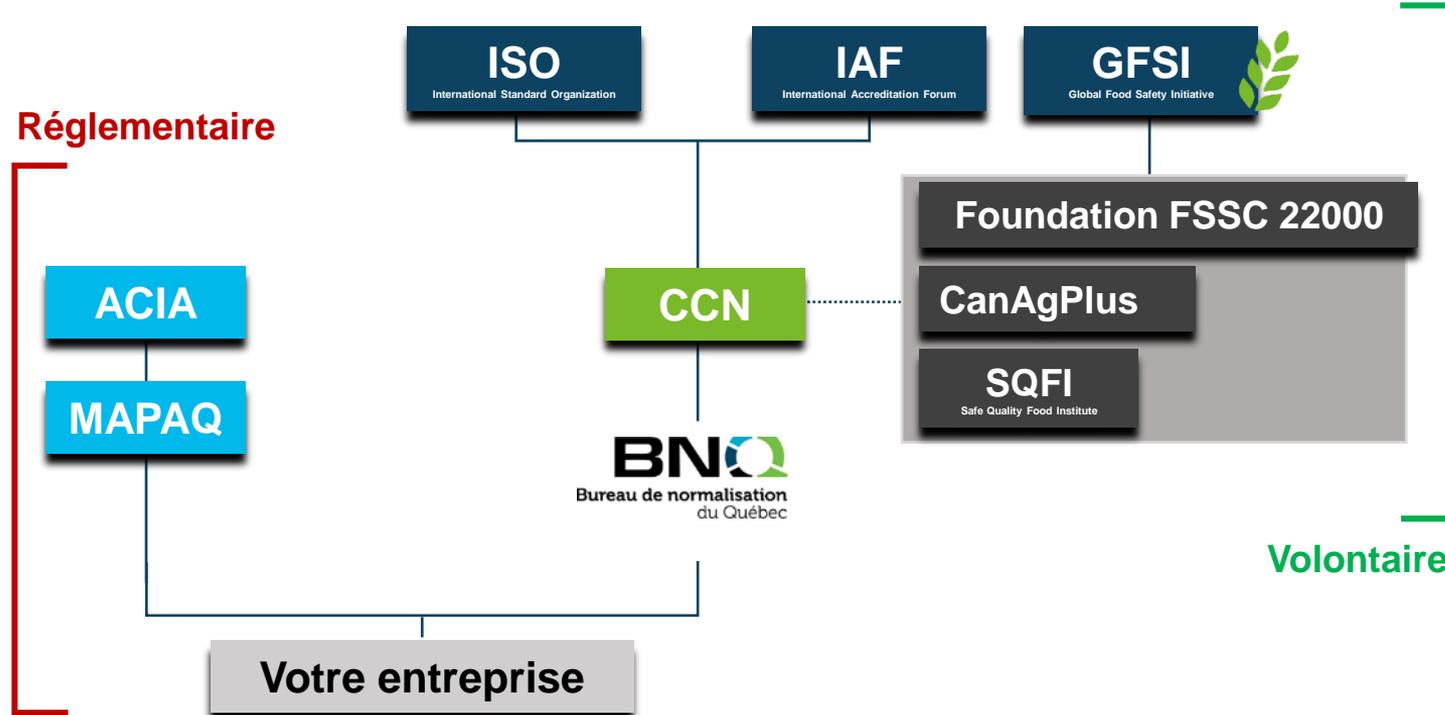


SANTÉ ET MIEUX-ÊTRE AU TRAVAIL

- Santé et sécurité au travail (SST)
- Santé psychologique
- Relations du travail
- Dotation

La réglementation vs la certification

Précisions



Par où commencer?

Identification des besoins!

HACCP

Salubrité et sécurité alimentaires

- Le système d'analyse des risques et de maîtrise des points critiques a été élaboré par la Commission du Codex Alimentarius
- Méthode pour **identifier**, **évaluer** et **maîtriser** les **dangers significatifs** qui menacent la sécurité des aliments
- Le référentiel HACCP est **incontournable** pour toute entreprise de la **chaîne alimentaire**
 - Constitue la base de toute norme de salubrité et de sécurité alimentaires
- Le BNQ offre la certification HACCP selon les exigences du fascicule de certification **BNQ 8000-001** (nouvellement publié)

HACCP

Salubrité et sécurité alimentaires

Mettre en place un système HACCP

- Programmes préalables :
 - Locaux
 - Véhicules servant au transport des aliments, achat, réception et entreposage
 - Équipements (véhicules et matériel)
 - Personnel
 - Assainissement et lutte antiparasitaire
 - Système de rappel
 - Programmes préalables opérationnels
- Plans HACCP :
 - Analyse des dangers biologiques, chimiques et physiques pour chaque intrant et chaque étape du procédé
 - Description des mesures de contrôle
 - Établissement des CCP «*Critical Control Point*» et des limites critiques

HACCP

Salubrité et sécurité alimentaires

Principaux avantages

- Fascicule de certification gratuit au www.bnq.qc.ca
- Facilité et rapidité d'implantation comparativement à d'autres normes internationales (GFSI)
- Qualification minimale des responsables du système
- Adapté pour les petites entreprises avec une distribution locale ou provinciale
- Tremplin pour d'autres normes internationales (GFSI)



CanadaGAP

Salubrité et sécurité alimentaires



- **Deux guides :**
 - Pour les fruits et légumes
 - Pour les produits de serre
- Programme basé sur :
 - Une analyse rigoureuse des risques de **contamination chimique, physique et microbiologique**
 - Une maîtrise des points critiques selon le système **HACCP**
- Les **exigences** concernent : le matériel de démarrage, l'emplacement du site de production, l'eau à usage agricole, l'eau de convoyage et de nettoyage, l'équipement, la gestion des déchets, la formation des employés, l'entreposage des fruits et des légumes, le système de traçabilité et la politique pour les visiteurs

Guide pour les **fruits et légumes** frais :

- pommes de terre
- les légumes-feuilles et crucifères
- petits fruits
- fruits de verger et de vigne
- légumes combinés
- emballage, commerce en gros et courtage

Guide pour les **produits de serre** :

- concombre
- légumes-feuilles
- tomates
- poivrons
- aubergines
- herbes fraîches
- fleurs comestibles
- fraises
- emballage, commerce en gros et courtage





CanadaGAP

Salubrité et sécurité alimentaires

Cinq options de certification (version 9.0) :

- Cycle d'audit de quatre ans fixe (A1)
- Cycle d'audit de quatre ans variable (A2)
- ✓ • **Certification de groupe avec audit annuel (B)**
- ✓ • **Audit annuel pour la production, l'emballage et l'entreposage (C)**
- ✓ • **Audit annuel pour le remballage et le commerce en gros (D)**



FSSC 22000

Salubrité et sécurité alimentaires

- Protocole international qui se base sur les exigences de la norme ISO 22000:2018
Systèmes de management de la sécurité des denrées alimentaires
 - Huit catégories
 - Possibilité de couvrir la gestion de la **qualité** en y ajoutant des exigences particulières de la norme ISO 9001
- Intègre les exigences d'un système HACCP
- C'est une **certification de système** de gestion basé sur les **risques** ainsi qu'une approche basée sur les **processus, commune à toutes les normes ISO**



FSSC 22000

Salubrité et sécurité alimentaires



Le protocole FSSC 22000 inclut trois documents :

1- Le **protocole FSSC 22000**, incluant les exigences additionnelles, disponible gratuitement sur le site de FSSC 22000 <https://www.fssc22000.com/scheme/scheme-documents-version-5-1/>

2- La **norme ISO 22000:2018** que l'on doit acheter sur le site d'ISO

3- La **spécification technique ISO/TS 22002** (programme prérequis) reliée au secteur, que l'on doit acheter sur le site d'ISO

NORME ET/OU PROJET SOUS LA RESPONSABILITÉ DIRECTE DU ISO/TC 34/SC 17 Secrétariat (9) ↓

🕒 **ISO 22000:2018**

Systèmes de management de la sécurité des denrées alimentaires — Exigences pour tout organisme appartenant à la chaîne alimentaire

🕒 **ISO/TS 22002-1:2009**

Programmes prérequis pour la sécurité des denrées alimentaires — Partie 1: Fabrication des denrées alimentaires

🕒 **ISO/TS 22002-2:2013**

Programmes prérequis pour la sécurité des denrées alimentaires — Partie 2: Restauration

🕒 **ISO/TS 22002-3:2011**

Programmes prérequis pour la sécurité des denrées alimentaires — Partie 3: Agriculture

🕒 **ISO/TS 22002-4:2013**

Programmes prérequis pour la sécurité des denrées alimentaires — Partie 4: Fabrication des emballages destinés aux denrées alimentaires

🕒 **ISO/TS 22002-5:2019**

Programmes prérequis pour la sécurité des denrées alimentaires — Partie 5: Transport et stockage

🕒 **ISO/TS 22002-6:2016**

Programmes prérequis pour la sécurité des denrées alimentaires — Partie 6: Production des aliments pour animaux

Source : Site Web de l'ISO :

<https://www.iso.org/fr/committee/583916/x/catalogue/p/1/u/0/w/0/d/0>



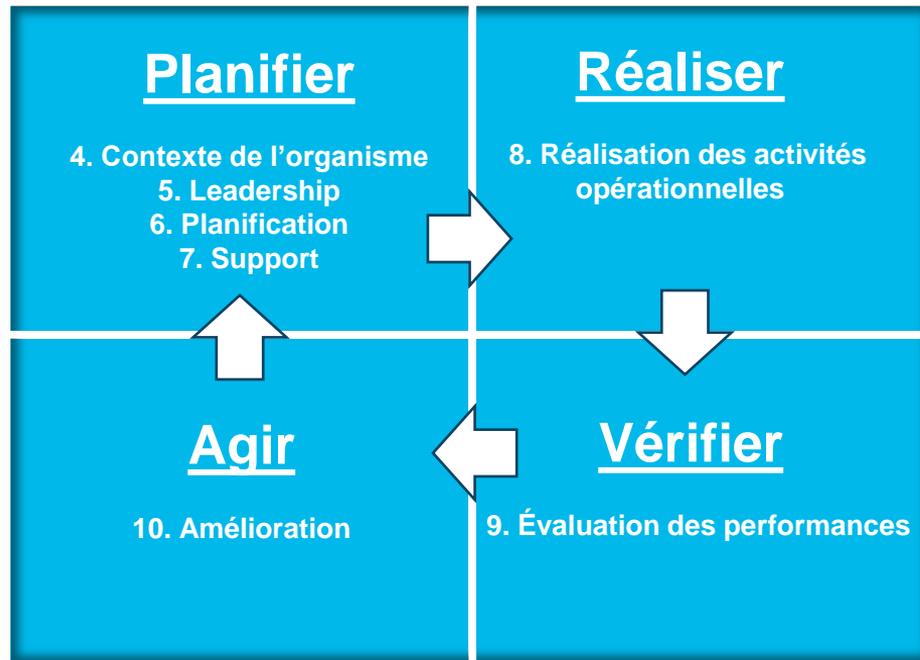
FSSC 22000

Salubrité et sécurité alimentaires

Mettre en place un système

FSSC 22000

- Cycle PDCA
(Plan – Do – Check – Act)



ISO 22000:2018



FSSC 22000

Salubrité et sécurité alimentaires

ISO / TS 22002-1:2009

Programmes prérequis
pour la sécurité des
denrées alimentaires

4	Construction et disposition des bâtiments
5	Disposition des locaux et de l'espace de travail.....
6	Services généraux — air, eau, énergie.....
7	Élimination des déchets
8	Aptitude, nettoyage et maintenance des équipements
9	Gestion des produits achetés
10	Mesures de prévention des transferts de contamination (contaminations croisées)
11	Nettoyage et désinfection.....
12	Maîtrise des nuisibles
13	Hygiène des membres du personnel et installations destinées aux employés.....
14	Produits retraités/recyclés
15	Procédures de rappel de produits
16	Entreposage.....
17	Information sur les produits et sensibilisation des consommateurs
18	Prévention de l'introduction intentionnelle de dangers dans les denrées alimentaires, biovigilance et bioterrorisme

Source : Table des matières de ISO / TS 22002-1:2009



GFSI

SQF

Salubrité et sécurité alimentaires

- Un total de **13 codes** basés sur la méthodologie HACCP :
 - 12 codes de salubrité
 - 1 code pour la qualité
- **31 catégories** pour une meilleure adaptation des exigences à la réalité de l'industrie
- Applicable à toutes les étapes de la chaîne alimentaire, incluant la **production primaire**, la **restauration** et la **vente au détail**
- Nouvelle catégorie : 2- Culture intérieure et graines germées

13 codes

- Production primaire végétale
- Production primaire animale
- Aquaculture
- Fabrication de produits alimentaires
- Fabrication d'aliments pour animaux de compagnie
- Fabrication d'aliments pour animaux
- Fabrication d'aliments pour animaux de compagnie
- Fabrication de suppléments alimentaires
- Entreposage et distribution
- Fabrication d'emballages alimentaires
- Qualité
- Vente au détail
- Service alimentaire



SQF

Salubrité et sécurité alimentaires

- Pour chaque catégorie, on implante le **Module 2** – Éléments d'un système SQF
- Et un **Module spécifique** à la catégorie de Bonnes Pratiques de fabrication (équivalent des programmes préalables ou prérequis)

AI : Catégories de secteur alimentaire dans ce code

CATÉGORIES DE SECTEUR ALIMENTAIRE		MODULES BPF APPLICABLES
 10	Transformation des produits laitiers	Module 11 : BPF pour la transformation de produits alimentaires
 11	Transformation du miel	Module 11 : BPF pour la transformation de produits alimentaires
 12	Transformation des œufs	Module 11 : BPF pour la transformation de produits alimentaires
 13	Transformation des produits de boulangerie/pâtisserie et des grignotines	Module 11 : BPF pour la transformation de produits alimentaires
 14	Transformation des fruits, légumes, noix et jus de fruits	Module 11 : BPF pour la transformation de produits alimentaires
 15	Mise en conserve, traitement UHT et traitement aseptique	Module 11 : BPF pour la transformation de produits alimentaires
 16	Transformation de la glace, des boissons et des breuvages	Module 11 : BPF pour la transformation de produits alimentaires
 17	Fabrication de produits de confiserie	Module 11 : BPF pour la transformation de produits alimentaires
 18	Fabrication d'aliments à longue durée de conservation	Module 11 : BPF pour la transformation de produits alimentaires
 19	Fabrication d'ingrédients alimentaires	Module 11 : BPF pour la transformation de produits alimentaires
 20	Fabrication de mets préparés	Module 11 : BPF pour la transformation de produits alimentaires

Source :

<https://www.sqfi.com/resource-center/sqf-code-edition-9-downloads/>

GFSI

SQF

Salubrité et sécurité alimentaires

Principaux avantages

- Codes disponibles **gratuitement**
- Plusieurs **outils** en ligne, dont des formations
- Approche moins sujette à l'interprétation, plus directive et plus **claire**
- **Cote de certification** publique
- Programme **reconnu internationalement**
 - Forte popularité en Amérique du Nord



HACCP – FSSC 22000 – SQF

Comment choisir? Besoins et ressources

- **Consultez vos clients** majeurs, ils ont parfois des préférences ou exigences pour une norme ou une autre
- Prenez le temps de **lire les différentes normes** et d'évaluer leur contenu; comparez-les
- Faites l'analyse et prenez la décision en équipe. C'est le premier pas vers l'**engagement** à votre système
- Évaluez les **ressources disponibles** (surtout la compétence et disponibilité de vos ressources humaines)
- **Évaluez votre système actuel** avec l'aide d'un consultant. Évaluez si des modifications majeures au bâtiment, par exemple, seront nécessaires
- Évaluez les **ressources financières** disponibles

Comparaison des programmes

Salubrité et sécurité alimentaires

	HACCP	FSSC 22000	SQF
Adhérents	<ul style="list-style-type: none"> • Petites entreprises • Première implantation • Consultants externes qui gèrent le système • Personnel non qualifié 	<ul style="list-style-type: none"> • Entreprises dont les clients exigent une certification reconnue par la GFSI • Entreprises ayant une ressource qualifiée • Entreprises ayant en place un système de gestion ISO 	<ul style="list-style-type: none"> • Entreprises dont les clients exigent une certification reconnue par la GFSI • Entreprises ayant une ressource formée et qualifiée (spécialiste SQF)
Facilité d'implantation	<ul style="list-style-type: none"> • Basé sur le PASA de l'ACIA • Audit préliminaire obligatoire 	<ul style="list-style-type: none"> • Basé sur la norme ISO 22000 et sur la spécification technique ISO, en plus des exigences additionnelles FSSC • 8 catégories de produits • Audit préliminaire obligatoire 	<ul style="list-style-type: none"> • Basé sur des normes de sécurité et de qualité plus directives • 34 catégories de produits • Audit préliminaire non obligatoire
Cycle de certification	3 ans	3 ans	1 an
Nbre d'audits	<ul style="list-style-type: none"> • 1 audit par année 	<ul style="list-style-type: none"> • 1 audit par année en plus d'un audit par 3 ans non annoncé (GFSI) • Audits de maintien peuvent être plus courts 	<ul style="list-style-type: none"> • 1 audit par année en plus d'un audit par 3 ans non annoncé (GFSI) • Paiement d'inscription annuel à SQFI
Durée d'audit	Courte	Calculée selon le nbre d'employés, la catégorie, le nbre de plans HACCP, durée minimale	Durée minimale selon la catégorie

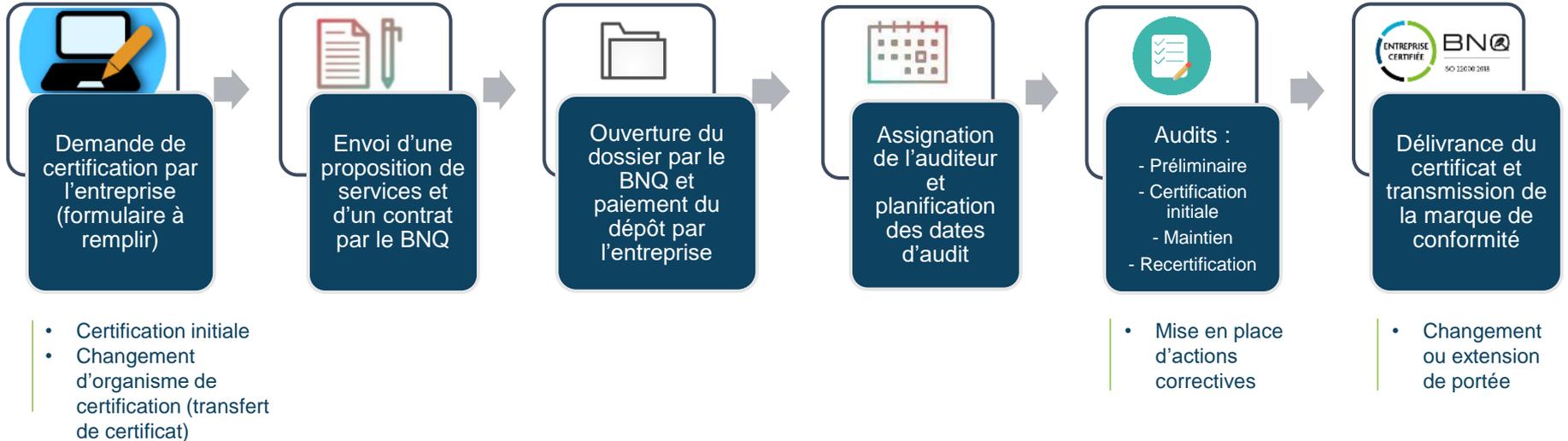
Obtenir une certification

Faites une demande au BNQ!



Faire affaire avec le BNQ

Les grandes étapes



Autre programme du secteur agroalimentaire

Allégations

AGRO-COM

- Élaboration d'un cahier des charges pour une entreprise de **production** ou de **transformation de viande**, de **volaille** ou de **poisson** qui souhaitent apposer des allégations
- **Vérification** effectuée par une **tierce partie indépendante** pour attester que la méthode de production de l'entreprise est conforme au protocole et respecte les exigences de l'ACIA



Les autres normes applicables

Secteur de l'emballage

Carton

- Chaines de traçabilité des produits forestiers

Aluminium

- Chaîne de traçabilité de l'aluminium

Plastique

- Plastiques compostables





Conclusions

Pourquoi faire affaire avec le BNQ?

- ✓ Certification et vérification selon des normes reconnues
- ✓ Personnel hautement qualifié
- ✓ L'impartialité est une priorité pour le BNQ
- ✓ Plus de 20 ans d'expérience dans le secteur agroalimentaire
- ✓ Auditeurs francophones disponibles
- ✓ Plus de 2000 sites certifiés par le BNQ

Merci.
Des questions?

CanadaGAP

bnq.canadagap@bnq.qc.ca

Autres programmes

bnqinfo@bnq.qc.ca

www.bnq.qc.ca