



# FOOD SAFETY SYSTEM CERTIFICATION 22000

DOCUMENT DE RÉFÉRENCE : DÉFENSE ALIMENTAIRE

## 1. CONTEXTE

La défense alimentaire est un élément important pour protéger votre entreprise et vos clients des menaces internes et externes. Elle englobe un éventail de menaces potentielles, des canulars les plus classiques aux attaques terroristes les plus improbables. La recherche des termes « contamination intentionnelle de produit » ou « contamination de produit employé » sur le web donne de nombreux exemples qui montrent que la menace est RÉELLE. Souvent, les menaces pour la chaîne logistique ou la production peuvent être atténuées afin de réduire ce large éventail de menaces. Par exemple, le fait de placer un couvercle avec un dispositif de verrouillage sur une cuve permet d'éliminer un grand nombre d'attaques potentielles.

Les programmes de défense alimentaire doivent être élaborés pour réduire les risques provenant des menaces internes comme externes afin de protéger vos clients.

Les exigences supplémentaires du FSSC 22000 comprennent un paragraphe sur la défense alimentaire. Même si ce sujet est abordé au chapitre 18 de l'ISO 22002-1, les exigences supplémentaires du FSSC sont conformes aux exigences de la GFSI et portées au niveau du système de management, ce qui en fait une partie intégrante du processus de responsabilité du management.

## 2. DÉFINITION

Il existe un grand nombre de définitions de la défense alimentaire, très similaires par leur nature. Certaines s'opposent même à la définition de la GFSI en plaçant la fraude alimentaire dans le champ d'action de la défense alimentaire. Il est important de réaliser que la fraude alimentaire constitue un sujet en soi, abordé dans un chapitre distinct du Protocole de certification FSSC 22000.

La définition de la GFSI de la défense alimentaire est la suivante : « Processus qui vise à garantir la sécurité des denrées alimentaires et des boissons contre toutes les formes d'attaque malveillante intentionnelle y compris les attaques commises pour des motifs idéologiques entraînant une contamination. » (GFSI 2017)<sup>1</sup>.

Parmi les autres définitions fréquemment utilisées, on trouve :

PAS 96:2017 : Défense alimentaire : procédures adoptées pour garantir la sécurité des denrées alimentaires et des boissons et leurs chaînes logistiques contre les attaques commises pour des motifs idéologiques ou malveillantes et entraînant une contamination ou une rupture d'approvisionnement (PAS 96:2017)<sup>2</sup>.

FDA (Règlement final de la loi sur la modernisation de la sécurité alimentaire (FSMA) de la FDA visant à empêcher l'altération intentionnelle) : La défense alimentaire est la démarche qui vise à protéger les denrées alimentaires contre l'altération intentionnelle engendrée par des actes ayant pour but de nuire à la santé publique à grande échelle, y compris les actes de terrorisme ciblant l'approvisionnement alimentaire (fiche technique sur la défense alimentaire de la FDA)<sup>3</sup>.

L'industrie et les régulateurs ont élaboré des systèmes de management de la sécurité des aliments fondés sur les principes HACCP (analyse des dangers et maîtrise des points critiques) qui se sont avérés efficaces contre les risques alimentaires non intentionnels. Les principes HACCP ne sont toutefois pas utilisés de façon systématique pour détecter ou atténuer les attaques délibérées et ne sont donc pas pertinents pour la défense alimentaire.

La motivation ou la cause première qui justifie la défense alimentaire est la volonté de nuire aux consommateurs ou aux entreprises, ce qui diffère de la motivation de la fraude alimentaire qui vise exclusivement à en tirer un avantage économique. Par conséquent, la prévention en matière de défense alimentaire exige une approche différente de la maîtrise des dangers d'origine non intentionnelle pour la sécurité des aliments (HACCP) et de la prévention de la fraude alimentaire.

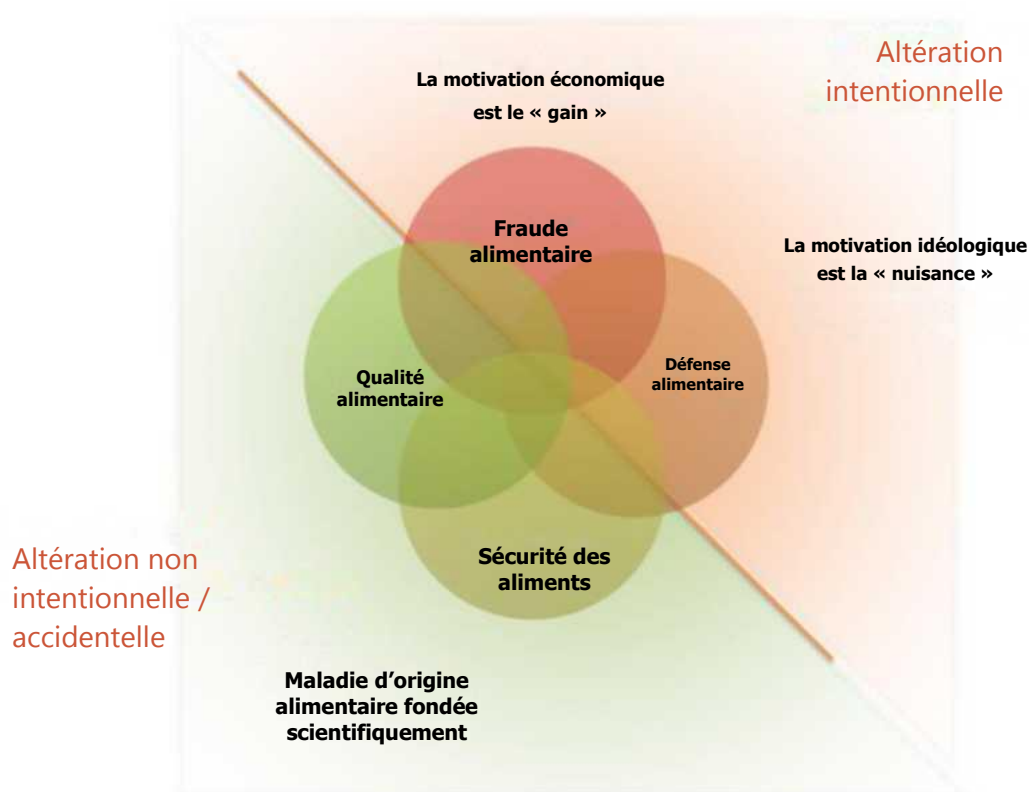


Figure 1. Altération intentionnelle ou non intentionnelle<sup>2</sup>

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

#### Partie 2- Exigences pour la certification V5

##### 2.5.3 DÉFENSE ALIMENTAIRE

###### 2.5.3.1 Évaluation des menaces

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

- Procéder à une évaluation des menaces afin d'identifier et d'évaluer les menaces potentielles ;
- Élaborer et mettre en œuvre des mesures d'atténuation pour les menaces significatives.

###### 2.5.3.2 Plan

- L'organisation doit disposer d'un plan de défense alimentaire documenté indiquant les mesures d'atténuation couvrant les processus et les produits entrant dans le cadre du champ d'application du SMSDA de l'organisation.
- Le plan de défense alimentaire doit être soutenu par le SMSDA de l'organisation.
- Le plan doit se conformer à la législation en vigueur et être mis à jour régulièrement.



## 4. MISE EN ŒUVRE

Pour mettre en œuvre les exigences du FSSC 22000 en matière de défense alimentaire, il est nécessaire d'adopter une approche logique, systématique et fondée sur le risque. Il faut noter qu'il existe de nombreuses approches possibles et que le FSSC laisse chaque organisme libre de choisir ce qui lui convient. Toutefois, les approches les plus répandues sont TACCP (Threat Assessment Critical Control Points ; recommandé par le PAS 96), CARVER+Shock et Food Defence Plan Builder de la FDA (FDA)<sup>5</sup>. (Remarque : PAS96 couvre à la fois la défense alimentaire et la prévention de la fraude alimentaire, la vigilance est donc de mise lors de l'utilisation de ce document).

Pour faciliter la mise en œuvre des dispositions du FSSC 22000, la méthode de travail suivante est recommandée :

- 1) Former une équipe chargée de la défense alimentaire
- 2) Effectuer une évaluation des menaces (par ex. TACCP), identifier et évaluer les menaces et les vulnérabilités potentielles
- 3) Identifier et sélectionner les mesures de maîtrise adaptées
- 4) Documenter l'évaluation des menaces, les mesures de maîtrise, les procédures de vérification et de gestion des incidents dans un Plan de défense alimentaire soutenu par le SMSDA.
- 5) Élaborer une stratégie de formation et de communication efficace et mettre en œuvre le Plan de défense alimentaire.

Lors de la détermination du champ d'application de votre évaluation, il est important de comprendre que le niveau de menace est au plus haut dans les installations de production<sup>5,8</sup>. Assurez-vous que votre site (personnel compris) est couvert, mais ne vous limitez pas à vos propres locaux : pensez à intégrer la chaîne d'approvisionnement.

**Ad 1/2.** Vous devez mettre en œuvre un système qui évalue logiquement les menaces pour lesquels plusieurs outils sont disponibles (par ex. TACCP, CARVER+Shock, Food Defense Plan Builder de la FDA<sup>5</sup>). Le choix de l'outil utilisé est laissé à l'organisme.

En substance, une approche de défense alimentaire permet de répondre aux questions suivantes :

- Qui pourrait vouloir nous attaquer ?
- Comment le pourraient-ils ?
- Quel est l'impact potentiel sur la santé publique ?
- Comment pouvons-nous empêcher cela d'arriver ?

Familiarisez-vous avec les caractéristiques de la transformation agroalimentaire qui peuvent faire de vos denrées alimentaires une cible (par ex. les lots de produits ou la facilité d'accès tendent à augmenter le risque). Intégrez à la fois les risques externes (présents ailleurs dans la chaîne d'approvisionnement) ET les risques internes (par ex. l'accès au site/aux équipements, les employés mécontents).

Il est important de noter que chaque menace identifiée ne sera PAS automatiquement considérée comme significative et ne devra PAS automatiquement être traitée par une mesure de maîtrise. Il est important d'identifier le plus grand nombre possible de menaces de façon à ce qu'elles puissent être traitées. Après des incidents graves ou répétés, une évaluation ultérieure des menaces peut permettre de déterminer qu'une mesure de maîtrise est nécessaire.

Lors de la mise en œuvre de l'évaluation des menaces, 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 défense alimentaire, l'importance des menaces 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 à l'impact/aux conséquences). Seuls des facteurs comme l'accessibilité, la probabilité de la détection et du caractère reconnaissable peuvent être utilisés comme indicateurs supplémentaires. Une stratégie de prévention pour les risques *significatifs* doit être élaborée et

documentée. Pour faciliter l'identification des mesures préventives, la FDA a publié une base de données réunissant les mesures préventives pour différents types d'activité tout au long de la chaîne alimentaire (FDA)<sup>6</sup>.

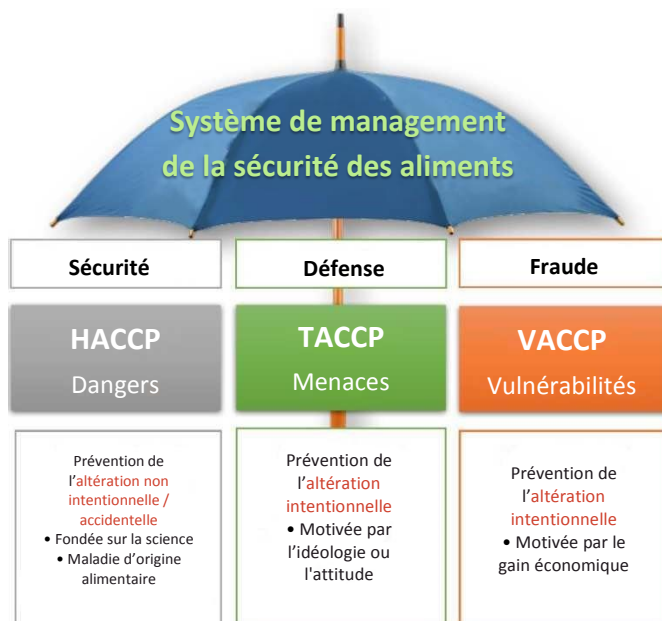
**Ad 5.** Le plan doit être soutenu par le système de management de la sécurité des aliments (SMSDA) de l'organisation pour l'ensemble de ses produits, ce qui signifie qu'il doit comprendre des éléments du système tels que les mesures de contrôle, les activités de vérification, les corrections et les actions correctives, les responsabilités, l'enregistrement des données et l'amélioration continue. En outre, le SMSDA doit intégrer la défense alimentaire aux politiques, aux audits internes, aux revues de direction, etc.

**Ad 6.** L'efficacité de votre protection dépend largement des individus. Ceux-ci peuvent être externes (par ex. les fournisseurs) ou internes (votre personnel). Par conséquent, un programme de formation et/ou de communication s'avère essentiel.

## 5. ÉQUIPE DE DÉFENSE ALIMENTAIRE ET FORMATION

L'évaluation des menaces (par ex. TACCP, CARVER + Shock, FDBP) est effectuée par une équipe multidisciplinaire possédant une large gamme de compétences (par ex. RH, Sécurité, Qualité, Informatique, Production, Responsable des installations). La composition de l'équipe chargée de la défense alimentaire est susceptible d'être différente de celle de vos équipes HACCP et/ou Évaluation de la vulnérabilité à la fraude alimentaire. La composition de l'équipe peut être modifiée au cours du temps, car parallèlement à l'évolution de la compréhension de la défense alimentaire, une expertise externe peut s'avérer nécessaire. La formation de l'équipe est nécessaire. De nombreuses formations sont proposées par un grand nombre d'organismes. L'université d'État du Michigan propose par exemple des formations gratuites en ligne (Guide de l'audit de la défense alimentaire MOOC - MOOC = formation en ligne ouverte à tous)<sup>7</sup>.

La FDA propose des ressources de formation gratuites en ligne (sensibilisation à la défense alimentaire pour les professionnels de l'agroalimentaire) ; même si cette formation est axée sur la conformité réglementaire américaine/FDA, elle offre toutefois un bon aperçu de la problématique (FDA)<sup>9</sup>.



## 6. AUDIT

Les auditeurs doivent estimer si l'évaluation des risques et leur identification ainsi que la mise en œuvre des actions préventives sont adaptés en posant les questions suivantes :

- Y a-t-il une équipe disposant des compétences connaissances adaptées ?
- Une évaluation des risques a-t-elle été effectuée et documentée ?
- Les menaces concernées sont-elles traitées ?
- Quelle est la portée de l'évaluation des risques (évaluation de l'ensemble de la chaîne logistique et non uniquement du site) ?
- Y a-t-il une méthodologie pour déterminer l'importance des menaces ?
- Une fois les menaces identifiées, y a-t-il un plan de défense alimentaire écrit ?
- Comment la formation et la communication sont-elles abordées ?
- Les performances du plan de défense 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 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) GFSI Benchmarking requirements version 7.2 (2017)
- 2) PAS 96:2017. Guide to protecting and defending food and drink from deliberate attack.
- 3) Fiche technique sur la défense alimentaire de la FDA :  
<https://www.fda.gov/downloads/Food/GuidanceRegulation/FSMA/UCM503566.pdf>
- 4) Position de la GFSI sur l'atténuation des risques de fraude alimentaire pour la santé publique  
[https://www.mygfsi.com/files/Technical\\_Documents/Food\\_Fraud\\_Position\\_Paper.pdf](https://www.mygfsi.com/files/Technical_Documents/Food_Fraud_Position_Paper.pdf)
- 5) Outil Food Defense Plan Builder de la FDA :  
<https://www.fda.gov/Food/FoodDefense/ToolsEducationalMaterials/ucm349888.htm>
- 6) Base de données des stratégies d'atténuation de la FDA :  
<https://www.fda.gov/Food/FoodDefense/ToolsEducationalMaterials/ucm349888.htm>
- 7) Formations proposées par l'université d'État du Michigan : <http://foodfraud.msu.edu/mooc/>
- 8) Nina Puhač Bogadi, Mara Banović and Ivona Babić. Food defense system in food industry: perspective of the EU countries. Journal of Consumer Protection and Food Safety, March 2016.
- 9) Programme de formation Food Defence 101 de la FDA :  
<https://www.accessdata.fda.gov/scripts/FDTraining/index.cfm>