



CERTIFICATION DES SYSTÈMES DE SÉCURITÉ DES ALIMENTS 22000

APPENDICE 2 : EXIGENCES EN MATIÈRE DE RAPPORTS D'AUDIT POUR L'OC

TRADUCTIONS

Veillez noter qu'en cas de divergence entre la version française et la version anglaise des documents de certification FSSC 22000, la version anglaise prévaut.

INTRODUCTION

Le présent document a été élaboré afin de garantir la rédaction de rapports d'audit de qualité élevée. Il définit les exigences minimales et les attentes en matière de contenu et de niveaux de détails exigés dans les rapports d'audit. Les OC doivent s'assurer que leurs modèles satisfont aux exigences de cet appendice pour ce qui est du contenu (la présentation et l'ordre des éléments sont laissés à la discrétion de l'OC). Il doit :

1. Démontrer clairement que les exigences du Protocole de certification ont été respectées par l'organisation et satisfont à la norme ISO/IEC 17021-1:2015 ainsi qu'aux exigences de la GFSI ;
2. Être utilisé par tous les évaluateurs du Programme d'intégrité afin de déterminer si les OC respectent les exigences du protocole FSSC 22000 en matière de rapports d'audit ;
3. Être utilisé par l'ensemble des OC pour former leurs auditeurs et garantir qu'une décision de certification éclairée est prise, en complément d'un processus de certification fiable ;
4. Être utilisé par l'ensemble des Organismes de formation dans leurs programmes de formation à destination des auditeurs internes et des responsables d'audit ;

La norme ISO/IEC 17021-1:2015, articles 9.4.8.2 et 9.4.5.1, exige ce qui suit : « le rapport d'audit doit fournir un dossier d'audit clair, précis et concis afin de permettre une prise de décision éclairée. » En outre, elle exige également que « les constatations effectuées dans le cadre de l'audit (constatations de l'audit résumant la conformité et détaillant la non-conformité, etc.), les références aux preuves et aux conclusions, cohérentes avec les exigences propres au type d'audit » soient incluses.

GFSI, version 2020.1, Partie 2 – 5.17 : Le titulaire du programme de certification doit veiller à ce que le rapport d'audit démontre que l'ensemble des exigences mentionnées dans le Programme de certification et liées au(x) champ(s) d'application de la reconnaissance de la GFSI ont été évaluées lors de l'audit et expriment clairement le résultat de l'évaluation.

Le présent document décrit en détail le contenu minimal requis dans les rapports d'audit pour :

1. Rapport d'audit d'étape 1
2. Rapport d'audit d'étape 2 (voir Note 1)

Dans le cas de la certification multisite, un seul rapport d'audit peut être élaboré pour l'organisation multisite, comprenant les informations relatives à la Fonction centrale, les informations spécifiques à chaque site audité et conformes au contenu du présent Appendice. Les paragraphes de résumés du rapport d'audit doivent refléter clairement ce qui a été audité sur chaque site, preuves objectives à l'appui, afin de montrer que les exigences du Protocole de certification ont été respectées sur chaque site. Le contenu minimum des fonctions centrales doit inclure une description des fonctions centralisées, et notamment le détail des audits internes, comment ils ont été gérés et contrôlés par le groupe et la compétence des auditeurs internes. Les exigences référencées dans l'exigence supplémentaire 2.5.14. du protocole FSSC doivent être incluses dans la section dédiée à la Fonction centrale du rapport. Des rapports distincts peuvent également être rédigés pour la Fonction centrale (semblables à un rapport de siège social), et notamment un rapport consolidé des non-conformités et des rapports dédiés à chaque site, auquel cas les rapports de sites doivent respecter les exigences en matière de contenu définies dans le présent Appendice.

Note 1 : un rapport d'audit d'étape 2 doit être fourni pour tous les audits qui ne sont pas des audits d'étape 1, des audits de siège social ou des audits spécifiques. Les critères d'audit doivent être ajustés au type d'audit mené (p. ex. audit de surveillance, de recertification, de transition, etc.).

INSTRUCTIONS

1. Le présent document définit les exigences minimales pour chaque section du rapport d'audit. Pour les articles de l'ISO 22000, les PRP concernés et les exigences supplémentaires du protocole FSSC 22000, il explique le contenu minimal requis qui doit être documenté dans chaque section.
2. Le texte en bleu est un aperçu de ce qui doit être détaillé dans le rapport d'audit, il n'est pas destiné à être une liste exhaustive et le ou les auditeurs doivent démontrer que l'ensemble des exigences de la ou des clauses ont été évaluées, appuyées par des preuves objectives et des pistes d'audit adaptées.
3. Listes de vérification : les sections de résumé de chaque clause doivent contenir :
 - a) Une présentation de la section, y compris les éléments de preuve évalués afin de démontrer le respect ou le non-respect des clauses de cette section.
 - b) Les résumés des listes de vérification doivent être suffisamment détaillés pour donner un aperçu qui ne soit pas trop simplifié ou juste indiquer que « le respect des exigences a été noté » ou toute autre description vague d'un effet similaire.
4. Les non-conformités ne doivent pas être signalées dans le cadre de plus d'une clause du protocole FSSC 22000 V5 :
 - a) La non-conformité doit systématiquement être rédigée au regard de la clause la plus spécifique et ne pas être regroupée avec d'autres non-conformités, sauf si un problème systémique a été identifié, auquel cas il est demandé, dans la plupart des cas, que la NC soit élevée à un niveau supérieur, soit au niveau de la non-conformité majeure.
 - b) Les non-conformités doivent être accompagnées de l'élément de preuve objectif qui confirme la non-conformité et il convient d'identifier clairement pourquoi l'exigence n'est pas respectée.
5. Si la Conception et le développement peuvent être ajoutés au champ d'application du certificat (et s'il ne s'agit pas d'un certificat FSSC 22000-Qualité), conformément aux exigences de la section 3 de l'Appendice 1, une attention particulière doit être accordée à la documentation des éléments audités, et notamment l'interface du processus avec le SMSDA. Cela implique de détailler le processus de conception et de développement du plan d'audit, le programme de l'audit et le rapport d'audit.
6. Si les TIC ont été utilisées lors d'un audit, les détails du type de TIC utilisées ainsi que les clauses/services audités à l'aide des TIC doivent être clairement indiqués dans le rapport d'audit et le plan d'audit et répondre aux exigences de l'Appendice 9.
7. Les OC doivent transmettre le rapport d'audit complet aux clients pour tous les audits de certification, y compris les audits de surveillance. Le rapport d'audit complet est composé des listes de vérification d'audit pour l'ISO 22000:2018, les normes PRP concernées et les exigences supplémentaires du FSSC 22000, dont le contenu respecte les exigences du présent Appendice.

8. Les Appendices fournis au client doivent contenir le plan d'audit, le programme d'audit et le registre de présence.
9. L'ensemble des informations présentes dans le rapport d'audit doivent être téléchargées sur le Portail, avec les pièces jointes au format PDF (rapport d'audit final, listes de vérification, plan d'audit, programme d'audit et registre de présence). Lorsque les rapports de non-conformité sont distincts du rapport d'audit, ils doivent être compressés avec le rapport d'audit pour faciliter le téléchargement sur le Portail. Les détails du rapport d'audit et les détails des non-conformités sur le portail doivent être téléchargés en anglais.

Notes :

- 1) Cet Appendice concerne les audits de fabrication de produits alimentaires et le PRP de l'ISO/TS 22002-1:2009 est utilisé à cet effet. Il s'applique aux catégories C, K et DII de la chaîne alimentaire.
- 2) Pour les catégories A, DI, E, FI, G ou I de la chaîne alimentaire, l'OC doit remplacer la liste de vérification des PRP concernée. Le niveau de détail des sections de résumé doit être conforme à ce qui est indiqué dans le présent Appendice, même si le contenu diffère.
- 3) Dans tous les cas, il convient de vérifier la dernière liste de décisions du CPP, disponible sur le site web du FSSC 22000, afin de garantir que toutes les exigences de l'audit sont traitées et mentionnées dans le rapport d'audit.
- 4) Pièces jointes de l'audit : lors du téléchargement de documents scannés, il convient de veiller à ce que ceux-ci soient lisibles et de bonne qualité.

RAPPORT D'AUDIT D'ÉTAPE 1

COORDONNÉES DE L'ORGANISATION

PROFIL DE L'ORGANISATION

Dénomination sociale	Nom de l'organisation à certifier
Numéro d'enregistrement légal ou officiel de l'entreprise	Référence applicable à l'enregistrement légal (tel que le numéro d'enregistrement de l'entreprise)
Emplacement/adresse	Adresse complète (ou autre élément d'identification unique du site si l'adresse postale n'est pas disponible : coordonnées GPS, GLN, etc.)
Personne à contacter	Nom et fonction
Description générale de l'organisation audité	<p>Bref historique de l'entreprise, par exemple date de création, motif de construction/utilisation préalable, principaux marchés (locaux ou internationaux), etc.</p> <p>Présentation des produits fabriqués, des principaux processus, du nombre de lignes de transformation et de la structure organisationnelle, et notamment des relations avec le siège ou les activités hors site le cas échéant ainsi que le niveau de complexité et de risque en matière de sécurité des aliments</p> <p>**Pas de jargon marketing**</p>
Aperçu des activités saisonnières	<p>Préciser lorsque plusieurs activités saisonnières sont menées par champ d'application. Exemple :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Transformation des fruits à noyau : septembre et octobre • Transformation des légumes : mars à octobre <p>Indiquer « Aucun » le cas échéant</p>

SIÈGE SOCIAL (LE CAS ÉCHÉANT)

Dénomination sociale	Nom du siège social à inclure dans la certification
Emplacement/adresse	Adresse complète (ou autre élément d'identification unique du site si l'adresse postale n'est pas disponible : coordonnées GPS, GLN, etc.)
Date et durée de l'audit de siège	
Nombre de sites	Nombre de sites inclus dans les fonctions du siège
Description des fonctions du siège	<p>Décrire les fonctions exercées au siège qui sont communes aux sites certifiés Par exemple, les achats, les ressources humaines, etc.</p> <p>Indiquer si le siège fait l'objet d'un audit distinct ou si le représentant du siège est présent à l'audit ou aux audits des sites.</p>

ACTIVITÉS HORS SITE (LE CAS ÉCHÉANT)

Nom du site	Nom de l'installation hors site
Emplacement/adresse	Adresse complète (ou autre élément d'identification unique du site si l'adresse postale n'est pas disponible : coordonnées GPS, GLN, etc.)
Date et durée de l'audit/des audits hors site	
Activités sur ce site	<p>Décrire toutes les activités exercées sur l'emplacement hors site, si elles font partie de la même entité juridique et ont le même SMSDA (consulter la section 5.2.2 de la Partie 3). Exemple :</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Stockage hors site b) Fabrication hors site c) Cross-docking

MULTISITE (LE CAS ÉCHÉANT)

Dénomination sociale du groupe	Nom du groupe à certifier
Numéro d'enregistrement légal ou officiel de l'entreprise	Référence applicable à l'enregistrement légal (tel que le numéro d'enregistrement de l'entreprise)
Emplacement/adresse	Adresse complète (ou autre élément d'identification unique du site si l'adresse postale n'est pas disponible : coordonnées GPS, GLN, etc.)
Date et durée de l'audit des Fonctions centrales	
Aperçu des Fonctions centrales	Pour connaître les exigences en matière de contenu de rapport, consulter également la section 2.5.14 des exigences supplémentaires du protocole FSSC.
Nombre de sites dans le groupe	Nombre de sites intégrés à la certification du groupe
Liste des sites inclus, avec les adresses, la ou les dates de l'audit et l'activité (champ d'application)	Peut être inclus sous la forme d'un addenda au rapport

DÉTAILS DE L'AUDIT

Nom de l'OC et adresse des bureaux (si elle est	Nom de l'OC et des bureaux en cas de bureau local
--	---

différente du site principal de l'OC)	
Langue de l'audit	Langue dans laquelle l'audit est mené ; en cas d'utilisation d'un interprète, fournir ses coordonnées
Objectifs de l'audit	Faire référence à l'ISO/TS 22003:2013 – 9.2.3.1.2
Critères d'audit	Documents normatifs, c.-à-d. l'ISO 22000:2018, la ou les normes PRP et les exigences supplémentaires du protocole FSSC (version 5.1) ; Processus définis et documentation du système de management de l'organisation ; Exigences légales et réglementaires et exigences de la clientèle
Organisation de l'audit	*Approche d'audit fondée sur les TIC / sur site *Note : intégrer l'étendue de l'audit à distance, c.-à-d. préciser s'il s'agit d'un audit entièrement à distance ou d'un audit partiellement à distance.
Dates et lieux de l'audit (le cas échéant)	Date de début et date de fin JJ/MM/AAAA Ajouter les dates pour les activités hors site ou les sites distincts audités, le cas échéant.
Durée de l'audit d'étape 1	En jours, par exemple 1,5 jour

CHAMP D'APPLICATION DE L'AUDIT

Sous-catégorie de la chaîne alimentaire	Sous-catégories de la chaîne alimentaire soutenant l'énoncé du champ d'application (plusieurs catégories de la chaîne alimentaire peuvent s'appliquer, voir le Tableau A.1 de l'ISO/TS 22003)
Énoncé du champ d'application	Énoncé du champ d'application conformément aux exigences de l'Appendice I. Si des exclusions s'appliquent, elles doivent être intégrées à l'énoncé du champ d'application.
Exclusions (le cas échéant et détaillées)	Décrire les exclusions du champ d'application (les exclusions peuvent ne pas avoir d'influence [négative] sur les produits finis certifiés).
Vérification de l'énoncé du champ d'application	Confirmer que l'énoncé du champ d'application reflète fidèlement les activités de l'organisation.

PLAN DE L'AUDIT

Écart par rapport au plan d'audit :	Décrire les écarts par rapport au plan d'audit et leurs motifs, le cas échéant.
--	---

ÉQUIPE D'AUDIT

Nom	Fonction	Méthode d'organisation de l'audit	Date(s)	Heure

Nom de l'auditeur	Comprend le responsable de l'audit, l'auditeur, les interprètes, l'expert technique, le témoin, les stagiaires et les observateurs.	C.-à-d. à distance/sur site	JJ/MM/AAAA	08h-17h
-------------------	---	-----------------------------	------------	---------

Note : le tableau doit être rempli par date d'audit et par chaque membre de l'équipe d'audit, le cas échéant, et indiquer la durée réelle de l'audit. Si celle-ci diffère de la date indiquée dans le plan d'audit, la justification doit être enregistrée sous la forme d'un écart par rapport au plan d'audit, conformément à la section 2.2.

RÉSULTATS DE L'AUDIT

APERÇU DE L'ÉTAT DE PRÉPARATION DES CLIENTS POUR L'ÉTAPE 2

Documentation du système de management comprenant la capacité à satisfaire aux exigences statutaires et réglementaires et aux exigences des clients	Aperçu du SMSDA des clients, du niveau de documentation établi, des exigences législatives en vigueur et des exigences des clients, y compris le niveau de mise en œuvre.
Conditions propres à chaque site du client (environnement, équipements et processus)	Description synthétique de l'environnement du site et des risques externes. Présélection des principaux processus et équipements utilisés.
Planification et contrôle des opérations Statut en ce qui concerne : <ul style="list-style-type: none"> a) Performances clés b) Processus c) Objectifs d) Exploitation d'un système de management 	ISO 22000, articles 4, 5, 6 et 7 Statut en ce qui concerne les performances clés, les processus, les objectifs et l'exploitation d'un système de management.
Planification et contrôle des opérations, y compris un aperçu des PRP, du système HACCP et du niveau des contrôles mis en place	ISO 22000, article 8 Fournir un aperçu du système HACCP, en incluant un résumé des éléments suivants : <ul style="list-style-type: none"> • Risques significatifs identifiés en matière de sécurité des aliments et leur type ; • Méthodes utilisées pour mener à bien l'évaluation des risques et la sélection et la catégorisation des mesures de contrôle (OPRP et CCP) ; • Aperçu des OPRP et du CCP, et notamment de leurs limites de contrôle critiques, suivi des systèmes et des mesures correctives en cas de violation des limites critiques ; • Mise en œuvre du processus de validation et résultats ; • Statut de mise en œuvre des activités de vérification ; • Description générale du niveau de mise en œuvre du plan de contrôle des risques.
Audit interne	ISO 22000, article 9 Confirmer la réalisation d'un audit interne complet et indiquer les dates, la présentation générale de la procédure/du système, les résultats, l'efficacité, etc.
Revue de direction	ISO 22000, article 9

	Confirmer qu'une revue de direction a été effectuée, indiquer la date de la revue et son efficacité, y compris les exigences en matière de contributions et de résultats.
--	---

Examen de l'état de préparation pour le niveau 2	
Allocation des ressources	Confirmer que la durée de l'audit est appropriée ou indiquer si du temps supplémentaire est nécessaire.
Besoins en matière de planification	Détailler tout planning particulier nécessaire pour le niveau 2 (certaines activités ont lieu l'après-midi ou le soir).

DOMAINES CRITIQUES

Numéro (N°)	Référence de l'exigence (norme)	Article	Détails des constatations
1	Exemple : ISO 22000:2018	Exemple 7.1.6	Détailler le problème par rapport à l'exigence et fournir une preuve objective.

CONCLUSIONS DE L'AUDIT

<input type="checkbox"/>	Renouveler l'audit d'étape 1
<input type="checkbox"/>	Passer à l'audit d'étape 2

RAPPORT D'AUDIT D'ÉTAPE 2

COORDONNÉES DE L'ORGANISATION

PROFIL DE L'ORGANISATION

Dénomination sociale	Nom de l'organisation à certifier
Numéro d'enregistrement légal ou officiel de l'entreprise	Référence applicable à l'enregistrement légal (tel que le numéro d'enregistrement de l'entreprise)
Emplacement/adresse	Adresse complète (ou autre élément d'identification unique du site si l'adresse postale n'est pas disponible : coordonnées GPS, GLN, etc.)
Personne à contacter	Nom et fonction
Description générale de l'organisation audité	<p>Bref historique de l'entreprise, par exemple date de création, motif de construction/utilisation préalable, principaux marchés (locaux ou internationaux), etc.</p> <p>Présentation des produits fabriqués, des principaux processus, du nombre de lignes de transformation et de la structure organisationnelle, et notamment des relations avec le siège ou les activités hors site le cas échéant ainsi que le niveau de complexité et de risque en matière de sécurité des aliments.</p> <p>**Pas de jargon marketing**</p>
Modifications significatives depuis le dernier audit	Identifier les principales modifications apportées à l'organisation depuis le dernier audit.
Activités saisonnières	<p>Indiquer si le champ d'application du site comprend des activités saisonnières, préciser lesquelles ainsi que les délais de production concernés, par exemple :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Transformation des fruits à noyau : septembre et octobre • Transformation des légumes : mars à octobre

SIÈGE SOCIAL (LE CAS ÉCHÉANT)

Dénomination sociale	Nom du siège social à inclure dans la certification
Emplacement/adresse	Adresse complète (ou autre élément d'identification unique du site si l'adresse postale n'est pas disponible : coordonnées GPS, GLN, etc.)
Date et durée de l'audit de siège	
Nombre de sites	Nombre de sites inclus dans les fonctions du siège
Aperçu des fonctions du siège	Décrire les fonctions exercées au siège qui sont communes aux sites certifiés Par exemple, les achats, les ressources humaines, etc.

ACTIVITÉS HORS SITE (LE CAS ÉCHÉANT)

Nom du site	Nom de l'installation hors site
Emplacement(s)/adresse	Adresse complète (ou autre élément d'identification unique du site si l'adresse postale n'est pas disponible : coordonnées GPS, GLN, etc.)
Date et durée de l'audit/des audits hors site	
Activités sur le(s) site(s)	Décrire les activités exercées sur l'emplacement hors site, si elles font partie de la même entité juridique et partagent le même SMSDA (consulter la section 5.2.2 de la Partie 3). Exemple : <ul style="list-style-type: none"> a) Stockage hors site b) Fabrication hors site c) Cross-docking

MULTISITE (LE CAS ÉCHÉANT)

Dénomination sociale du groupe	Nom du groupe à certifier
Numéro d'enregistrement légal ou officiel de l'entreprise	Référence applicable à l'enregistrement légal (tel que le numéro d'enregistrement de l'entreprise)
Emplacement/adresse	Adresse complète (ou autre élément d'identification unique du site si l'adresse postale n'est pas disponible : coordonnées GPS, GLN, etc.)
Date et durée de l'audit des Fonctions centrales	
Aperçu des Fonctions centrales	Pour connaître les exigences en matière de contenu de rapport, consulter également la section 2.5.14 des exigences supplémentaires du protocole FSSC.
Nombre de sites dans le groupe	Nombre de sites intégrés à la certification du groupe
Liste des sites inclus, avec les adresses, la ou les dates de l'audit et l'activité (champ d'application)	Peut être inclus sous la forme d'un addenda au rapport

DÉTAILS DE L'AUDIT

Nom de l'OC et adresse des bureaux (si elle est	Nom de l'OC et des bureaux en cas de bureau local
--	---

différente du site principal de l'OC)	
Langue de l'audit	Langue dans laquelle l'audit est mené ; en cas d'utilisation d'un interprète, fournir ses coordonnées
Objectifs de l'audit	Faire référence au paragraphe 9.3.1.2 de l'ISO 17021-1
Critères d'audit	Documents normatifs, c.-à-d. l'ISO 22000:2018, la ou les normes PRP et les exigences supplémentaires du protocole FSSC (version 5.1) ; Processus définis et documentation du système de management de l'organisation ; Exigences légales et réglementaires et exigences de la clientèle
Type d'audit	Niveau 2, surveillance, transition, recertification
Prévus/inopinés	
Complexité de l'audit	Audit FSSC 22000 distinct Combiné/intégré à une autre norme Préciser :
Organisation de l'audit	Approche d'audit fondée sur les TIC/audit entièrement sur site/audit entièrement à distance Détailler l'étendue de l'utilisation des TIC, selon le cas
Dates de l'audit	Date de début et date de fin de l'audit
Durée de l'audit	P. ex. 1,5 jour
Écart par rapport au plan d'audit	Fournir une justification si la durée de l'audit diffère de la durée prévue
Addenda compris dans l'audit	Indiquer la présence d'un addenda et la durée de l'audit le cas échéant

CHAMP D'APPLICATION DE L'AUDIT

Sous-catégorie de la chaîne alimentaire	Sous-catégories de la chaîne alimentaire soutenant l'énoncé du champ d'application (plusieurs catégories de la chaîne alimentaire peuvent s'appliquer, voir le Tableau A.1 de l'ISO/TS 22003)
Énoncé du champ d'application	Énoncé du champ d'application conformément aux exigences de l'Appendice I. Si des exclusions s'appliquent, elles doivent être intégrées à l'énoncé du champ d'application.
Exclusions (le cas échéant, justification comprise)	Décrire les exclusions du champ d'application (les exclusions peuvent ne pas avoir d'influence [négative] sur les produits finis certifiés).
Vérification du champ d'application	Confirmer que l'énoncé du champ d'application reflète fidèlement les activités de l'organisation et mentionne toute modification apportée depuis l'audit précédent

PROGRAMME DE L'AUDIT ET PLAN DE L'AUDIT

Écart par rapport au programme de l'audit	Décrire les problèmes ayant un impact sur le programme de l'audit et leurs motifs. S'il n'y en a pas, indiquez « Aucun ».
Écart par rapport au plan d'audit	Décrire les écarts par rapport au plan d'audit et leurs motifs, le cas échéant

ÉQUIPE D'AUDIT

Nom	Fonction	Organisation de l'audit	Date(s)	Heure
Nom de l'auditeur	Comprend le responsable de l'audit, l'auditeur, les interprètes, l'expert technique, le témoin, les stagiaires et les observateurs.	C.-à-d. à distance/sur site	JJ/MM/AAAA	08h-17h

Note : le tableau doit être rempli par date d'audit et par chaque membre de l'équipe d'audit, le cas échéant, et indiquer la durée réelle de l'audit. Si celle-ci diffère du plan d'audit, la justification doit être enregistrée sous la forme d'un écart par rapport au plan d'audit, conformément à la section 2.2.

AUDIT PRÉCÉDENT

2.4.1 DÉTAILS DE L'AUDIT PRÉCÉDENT

Type d'audit	Niveau 1, niveau 2, surveillance, recertification
Prévu/inopiné	
Date(s) de l'audit	JJ/MM/AAAA
OC ayant mené l'audit précédent, si ce n'est pas le même que l'OC actuel	En cas de transfert, indiquer le nom de l'OC précédent.
Mesures prises au sujet des NC émises lors de l'audit précédent	Ajouter des commentaires sur la capacité de l'organisation à déterminer les causes premières de toute non-conformité identifiée au préalable, le cas échéant, et sur l'efficacité des mesures qu'elle a mises en place pour corriger ces situations et éviter leur répétition. Ajouter également des commentaires si les processus formels de l'organisation sont suffisants pour les mesures correctives.

RÉSULTATS DE L'AUDIT

RÉSUMÉ

Résumé de l'audit	<p>Résumé de haut niveau : destinée aux dirigeants de l'organisation afin de leur permettre de comprendre comment le SMSDA fonctionne et quelles sont les actions à mettre en place pour résoudre les écarts.</p> <p>Fournir une déclaration sur la conformité et l'efficacité du système de management ainsi qu'un résumé des preuves liées aux éléments suivants :</p> <ul style="list-style-type: none"> a) La capacité du système de management à répondre aux exigences en vigueur, aux objectifs en matière de sécurité des aliments et aux résultats attendus ; b) Les progrès accomplis par l'organisation par rapport à ses objectifs depuis le dernier audit (toutefois, pour une certification initiale, il peut être nécessaire, dans cette section, de reconnaître que l'organisation n'avait pas encore enregistré un bilan suffisant concernant ces réalisations aux fins de l'audit) ; c) Les points importants en matière de sécurité des aliments dont la direction doit avoir connaissance (constatations majeures/critiques ; tendances dans les rappels, etc.) ; d) Le processus d'audit interne et de revue de direction ; e) Détailler les conclusions des résultats de l'audit précédent ;
-------------------	---

	<p>f) Pour l'audit de recertification : indiquer comment le SMSDA a évolué au cours des trois années du cycle. La structure du résumé doit suivre l'ordre du rapport principal.</p>
Confirmation que les objectifs de l'audit ont été atteints	Énoncé positif : ne pas laisser le champ vide. Si un objectif n'a pas été atteint, indiquer pourquoi.
Problèmes non résolus	Consigner tout problème non résolu (par exemple un désaccord sur les constatations, sur l'évaluation des constatations, etc.) résultant de l'audit.

RÉSUMÉ DES CONCLUSIONS DE L'AUDIT

Nombre de non-conformités critiques	
Nombre de non-conformités majeures	
Nombre de non-conformités mineures	

NON-CONFORMITÉS

NON-CONFORMITÉS CRITIQUES

N°	Référence de l'exigence (norme, article)	Énoncé de la NC (preuve objective comprise)	Analyse de la cause première (déterminer pourquoi elle est survenue)	Plan des mesures correctives (mesures visant à éviter la répétition ; personne responsable, date d'échéance)	Correction (pour traiter le problème immédiat)	Acceptation de la correction, du PAC et de la preuve (auditeur et date)
1	Exemple : ISO 22000:2018 §7.1	Énoncer clairement l'écart par rapport à l'exigence Fournir une preuve objective détaillée Indiquer l'impact potentiel ou réel sur la sécurité des aliments	Rempli(e) par le client	Rempli(e) par le client	Rempli(e) par le client	Nom de l'auditeur et date d'acceptation de l'analyse de la cause première, du plan des mesures correctives et de la correction
2						
Date de suspension : JJ/MM/AAAA						
Audit de suivi						
Date de l'audit de suivi : JJ/MM/AAAA						
Preuve objective examinée pour résoudre la non-conformité : Détailler la preuve examinée pour traiter et résoudre la NO						
Résultat de l'audit de suivi :				Lever la suspension et rétablir le certificat/retirer le certificat		

NON-CONFORMITÉS MAJEURES

N°	Référence de l'exigence (norme, article)	Déclaration de NC (preuve objective comprise)	Analyse de la cause première (déterminer pourquoi elle est survenue)	Plan des mesures correctives (mesures visant à éviter la répétition ; personne responsable, date d'échéance)	Correction (pour traiter le problème immédiat)	Preuve objective examinée (pour résoudre la NC)	Acceptation de la correction, du PAC et de la preuve (auditeur et date)
1	Exemple : ISO 22000:2018 §7.1	Énoncer clairement l'écart par rapport à l'exigence Fournir une preuve objective détaillée Indiquer l'impact potentiel ou réel sur la sécurité des aliments	Rempli(e) par le client	Rempli(e) par le client	Rempli(e) par le client	Indiquer la preuve révisée pour résoudre la NC, c.-à-d. le nom et le numéro du document	Nom de l'auditeur et date d'acceptation de l'analyse de la cause première, du PAC, de la correction et de la preuve objective
2							
3							
4							
Résolution sur site :		Oui/Non	Date de l'audit de suivi sur site (le cas échéant)		JJ/MM/AAAA		

NON-CONFORMITÉS MINEURES

N°	Référence de l'exigence (norme, article)	Déclaration de NC (preuve objective comprise)	Analyse de la cause première (déterminer pourquoi elle est survenue)	Plan des mesures correctives (mesures visant à éviter la répétition ; personne responsable, date d'échéance)	Correction (pour traiter le problème immédiat)	Preuve objective examinée (liée à la correction)	Acceptation de la correction et du PAC (auditeur et date)
1	Exemple : ISO 22000:2018 §7.1	Énoncer clairement l'écart par rapport à l'exigence Fournir une preuve objective détaillée	Rempli(e) par le client	Rempli(e) par le client	Rempli(e) par le client	Indiquer la preuve examinée pour la correction, c.-à-d. le nom et le numéro du document	Nom de l'auditeur et date d'acceptation de l'analyse de la cause première, du PAC, de la correction et de la preuve objective
2							
3							
4							

Note : Les rapports de mesures correctives pour les non-conformités mineures, majeures ou critiques peuvent être intégrés au rapport d'audit ou se présenter sous la forme d'un document distinct.

RECOMMANDATION D'AUDIT

Certification initiale accordée	Oui	Non	Sans objet
Certification poursuivie	Oui	Non	Sans objet
Recertification	Oui	Non	Sans objet

DURÉE DE L'AUDIT

<i>Calcul de la durée de l'audit sur site ; consulter le Tableau B.1 de l'ISO/TS 22003:2013 et l'article 4.3 de la Partie 4 de la V5</i>				
D	H	MS	FTE	FSSC supplémentaire
1,5	0,5	0,25	1,0	0,5
Calcul de la durée de l'audit (jours hommes)	Exemple : Ts de l'audit initial + Tfssc = 3,75 jours hommes Audit de surveillance = 1,5 jour homme Audit de recertification = 3 jours			
Réduction de la durée de l'audit	Justifier toute réduction accordée à Ts			
Certification du système de management en place	Oui/Non ; si oui, précisez.			
Nombre d'études HACCP (liées aux groupes de produits)	Indiquer le nombre d'études HACCP (liées aux groupes de produits)			
Nombre d'employés (FTE)	FTE = nombre total d'employés, travailleurs saisonniers compris + employés de bureau ; si des rotations d'équipes exerçant des activités similaires s'appliquent, alors FTE = nombre d'employés de la rotation principale, travailleurs saisonniers et employés de bureau compris			
Nombre de rotations des équipes				
Description des activités par rotation si elles sont différentes de la rotation principale	Si des activités différentes sont exercées dans chaque rotation, fournir une courte présentation des activités par rotation			
Nombre d'employés par rotation principale (FTE)				

Note : le calcul de la durée de l'audit peut être téléchargé sur le portail du protocole FSSC sous la forme d'un document distinct, dans la mesure où l'ensemble des informations requises sont saisies.

LISTES DE CONTRÔLE

Note : il n'est pas nécessaire d'indiquer les sous-sous-sections (p. ex. 7.5.3.1 ; 8.5.1.5.1) dans la section de la liste de vérification du rapport d'audit de l'ISO 22000. Toutefois, si une non-conformité est identifiée, celle-ci doit être indiquée à ce niveau et intégrée au rapport. La liste de vérification du portail contient toutes les articles, jusqu'au niveau le plus bas.

ISO 22000:2018

ISO 22000:2018		Conforme		Note	Si non, précisez la NC	Numéro de la NC
Article	Exigence	Oui	Non	Mineure/ Majeure/ Critique		
4	Contexte de l'organisation					
4.1	Comprendre l'organisation et son contexte	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
4.2	Comprendre les besoins et les attentes des parties concernées	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
4.3	Déterminer le champ d'application du système de management de la sécurité des aliments	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
4.4	Système de management de la sécurité des aliments	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			

Résumé :

Fournir un aperçu du contexte de l'organisation, et notamment les facteurs internes et externes, positifs et négatifs (risques et opportunités) qui ont un impact sur la capacité du SMSDA à atteindre les résultats escomptés et sur la façon dont cela concorde avec l'amélioration continue du SMSDA. Cette section peut être croisée avec l'article 6.1.2 de l'ISO 22000:2018. Quels sont les mécanismes en place pour rester à jour et respecter les exigences statutaires et réglementaires et les exigences des clients concernées en ce qui concerne la sécurité des aliments ? Résumer l'état des constatations d'inspection gouvernementale ou réglementaire, le cas échéant, et intégrer toute modification significative de la législation qui a un impact sur le SMSDA et indiquer si le site a effectivement procédé aux modifications.

ISO 22000:2018		Conforme		Note	Si non, précisez la NC	Numéro de la NC
Article	Exigence	Oui	Non	Mineure/ Majeure/ Critique		
5	Leadership					
5.1	Leadership et engagement	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
5.2	Politique	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			

5.2.1	Élaborer la politique en matière de sécurité des aliments	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
5.2.2	Communiquer la politique en matière de sécurité des aliments	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
5.3	Rôles, responsabilités et pouvoirs organisationnels	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
5.3.1	La direction doit s'assurer que les rôles et les responsabilités liés aux fonctions concernées sont assignés, communiqués et compris au sein de l'organisation.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
5.3.2	Le responsable de l'équipe de sécurité des aliments doit être responsable de : a) – d)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
5.3.3	Toute personne a le devoir de signaler un/des problème(s) concernant le SMSDA à la/aux personne(s) identifiée(s).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			

Résumé :

Fournir un aperçu contenant la preuve objective évaluée :

a) Démontrer le leadership et l'engagement de la direction générale envers le SMSDA, et apporter la preuve que la politique et les objectifs en matière de sécurité des aliments ont été élaborés par la direction générale, sont compatibles avec la direction stratégique de l'organisation et ont été intégrés au SMSDA.

b) Présenter les ressources disponibles pour maintenir le SMSDA et soutenues par la direction générale ; démontrer que les rôles et les responsabilités des fonctions concernées ont été établis et communiqués, et notamment la responsabilité de l'équipe de sécurité des aliments et du responsable de l'équipe de sécurité des aliments (la description de poste du responsable de l'équipe de sécurité des aliments doit répondre aux exigences) envers le SMSDA ; démontrer que l'équipe de sécurité des aliments est multidisciplinaire et composée des personnes/expertises appropriées, en donnant un bref aperçu des disciplines/domaines couverts ;

c) Détailler les mécanismes mis en place afin d'assurer la communication au sein de l'organisation et à destination des parties intéressées, et indiquer si ces mécanismes sont efficaces. Détailler les mécanismes permettant à l'équipe de produire des rapports de l'équipe à destination de la direction générale et indiquer comment le personnel dans son ensemble peut signaler les problèmes liés à la sécurité des aliments. Indiquer comment l'organisation fait en sorte que la politique soit adaptée à chaque employé, par rapport à la culture de la sécurité des aliments ;

d) Culture de la sécurité des aliments : fournir un aperçu de la façon dont la culture de la sécurité des aliments est traitée au sein de l'organisation, avec une référence spécifique à la communication, à la formation, aux retours et à l'engagement des employés et à l'évaluation des performances des

activités définies couvrant toutes les sections de l'organisation qui ont un impact sur la sécurité des aliments ;

e) Comment l'amélioration continue est-elle encouragée au sein de l'organisation ?

Le résumé doit indiquer les thématiques abordées pendant l'entretien avec la direction générale et préciser l'identité des personnes interrogées.

ISO 22000:2018		Conforme		Note	Si non, précisez la NC	Numéro de la NC
Article	Exigence	Oui	Non	Mineure/ Majeure/ Critique		
6	Planification					
6.1	Actions mises en place pour traiter les risques et les opportunités	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
6.1.1	Lors de la planification du SMSDA, l'organisation doit prendre en compte les points abordés au point 4.1 et les exigences mentionnées aux points 4.2 et 4.3 et déterminer les risques et opportunités qui doivent être traités à : a) – d)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
6.1.2	L'organisation doit planifier : a) – b)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
6.1.3	Les actions mises en place par l'organisation pour traiter les risques et les opportunités doivent être proportionnelles à : a) – c)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
6.2	Objectifs du système de management de la sécurité des aliments et planification pour les atteindre	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
6.2.1	L'organisation doit définir des objectifs en matière de SMSDA pour les fonctions et niveaux concernés. Les objectifs du SMSDA doivent : a) – f)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
6.2.2	Lors de la planification des moyens choisis pour atteindre ses objectifs en matière de SMSDA,	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			

	l'organisation doit déterminer : a) – c)					
6.3	Planification des modifications	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			

Résumé :

Montrer la manière dont les risques et les opportunités sont identifiés et traités (mesures mises en place comprises) au regard des performances et de l'efficacité du SMSDA, et dont l'efficacité des actions sera évaluée.

Démontrer que les objectifs ont été fixés et qu'ils rentrent dans le cadre des objectifs SMART ; décrire le processus de suivi, d'examen et de communication (interne et externe) et l'illustrer par des exemples.

Montrer la manière dont les modifications apportées au SMSDA sont traitées, y compris la roue de Deming. Décrire les constatations faites au sujet des modifications (p. ex. en les comparant avec l'audit précédent, au SMSDA, etc.) et l'effet sur le SMSDA opérationnel.

ISO 22000:2018		Conforme		Note	Si non, précisez la NC	Numéro de la NC
Article	Exigence	Oui	Non	Mineure/ Majeure/ Critique		
7	Support					
7.1	Ressources	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
7.1.1	Principes généraux	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
7.1.2	Personnel	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
7.1.3	Infrastructures	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
7.1.4	Environnement de travail	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
7.1.5	Éléments du SMSDA élaborés en externe	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
7.1.6	Contrôle des processus, produits ou services fournis par des prestataires extérieurs	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
7.2	Compétence	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
7.3	Sensibilisation	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
7.4	Communication	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
7.4.1	Principes généraux	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
7.4.2	Communication externe	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
7.4.3	Communication interne	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
7.5	Informations documentées	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
7.5.1	Principes généraux	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			

7.5.2	Créations et mises à jour	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
7.5.3	Contrôle des informations documentées	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
7.5.3.1	Les informations documentées demandées par le SMSDA et par le présent document doivent être contrôlées afin de garantir : a) - b)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
7.5.3.2	Pour le contrôle des informations documentées, l'organisation doit aborder les activités suivantes, le cas échéant : a) - d)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			

Résumé :

Fournir un aperçu contenant la preuve objective évaluée :

Ressources ; compétence et sensibilisation

Fournir un aperçu comprenant les exigences définies et documentées en matière de compétence pour tous les niveaux de l'organisation. Pour les experts externes, détailler les exigences, la compétence et le champ d'application (ils peuvent être identifiés dans le contrat). Pour ces personnes, les exigences en matière de formation sont identifiées et les dossiers de réalisation sont disponibles, y compris la communication des exigences au point 7.3.

Contrôle des processus, des produits ou des services fournis par des prestataires extérieurs

Détailler les éléments, les processus, les produits ou les services fournis par des prestataires extérieurs. Comment l'impact sur la sécurité des aliments est-il évalué ? Comment les critères de contrôle (sélection, évaluation, suivi et réévaluation) sont-ils définis ? Comment la communication est-elle gérée ? Et comment l'efficacité est-elle vérifiée ? Démontrer, preuve à l'appui, que l'organisation dispose d'une procédure concernant les achats effectués en situation d'urgence, visant à garantir que les produits sont toujours conformes aux exigences spécifiées et que le fournisseur a été évalué. Préciser si l'utilisation en urgence de fournisseurs non agréés a été relevée (date, fournisseur et matériel) et confirmer que la procédure a été suivie.

Communication interne et externe

Détailler les mécanismes de communication interne et externe et montrer comment l'efficacité de la communication est mesurée et renforcée.

Informations documentées

Fournir un aperçu du système de contrôle des documents, et notamment de la création, de la mise à jour, du stockage et de la conservation des documents (internes et externes) et des registres ; confirmer la présence de systèmes de sauvegarde pour les systèmes électroniques.

ISO 22000:2018		Conforme		Note	Si non, précisez la NC	Numéro de la NC
Article	Exigence	Oui	Non	Mineure/ Majeure/ Critique		
8	Fonctionnement					

8.1	Planification et contrôle des opérations	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.2	Programmes prérequis (PRP)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.2.1	L'organisation doit élaborer, mettre en œuvre, maintenir et mettre à jour les PRP afin de faciliter la prévention ou la réduction des contaminants (y compris les risques en matière de sécurité des aliments) dans les produits, lors de la transformation des produits et dans l'environnement de travail.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.2.2	Les PRP doivent être : a) – d)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.2.3	Lors de la sélection ou de l'élaboration des PRP, l'organisation doit s'assurer que les exigences statutaires et réglementaires en vigueur et les exigences des clients, convenues d'un commun accord, sont identifiées. L'organisation doit tenir compte de : a) – b)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.2.4	Lors de l'élaboration des PRP, l'organisation doit tenir compte de : a) – l)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.3	Système de traçabilité	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.4	Préparation et intervention en cas d'urgence	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.4.1	Principes généraux	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.4.2	Gestion des urgences et des incidents	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.5	Contrôle des risques	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.5.1	Étapes préalables à l'analyse des risques	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.5.1.1	Principes généraux	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.5.1.2	Caractéristiques des matières premières, des	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			

	ingrédients et des matières en contact avec les produits					
8.5.1.3	Caractéristiques des produits finis	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.5.1.4	Utilisation prévue	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.5.1.5	Organigrammes et description des processus	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.5.1.5.1	Préparation des organigrammes	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.5.1.5.2	Confirmation sur site des organigrammes	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.5.1.5.3	Description des processus et de l'environnement des processus	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.5.2	Analyse des risques	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.5.2.1	Principes généraux	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.5.2.2	Identification des risques et détermination des niveaux acceptables	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.5.2.2.1	L'organisation doit identifier et documenter l'ensemble des risques relatifs à la sécurité des aliments que l'on risque raisonnablement de rencontrer en fonction du type de produit, du type de processus et de l'environnement du processus. L'identification doit être fondée sur : a) – e)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.5.2.2.2	L'organisation doit identifier la ou les étapes (réception des matières premières, transformation, distribution et livraison) durant lesquelles chaque risque relatif à la sécurité des aliments peut être présent, être introduit, augmenter ou persister. Lors de l'identification des risques, l'organisation doit tenir compte de : a) – c)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.5.2.2.3	L'organisation doit déterminer le niveau	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			

	acceptable de chaque risque identifié dans le produit fini, le cas échéant. Lors de la détermination des niveaux acceptables, l'organisation doit : a) – c)					
8.5.2.3	Évaluation des risques	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.5.2.4	Sélection et catégorisation de la ou des mesures de contrôle	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.5.2.4.1	En fonction de l'évaluation des risques, l'organisation doit sélectionner une mesure de contrôle ou une combinaison de mesures de contrôle qui pourra prévenir ou réduire le risque relatif à la sécurité des aliments à un niveau de risque acceptable.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.5.2.4.2	En outre, pour chaque mesure de contrôle, l'approche systématique doit intégrer une étude de faisabilité de : a) – c)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.5.3	Validation de la ou des mesures de contrôle et de la combinaison de mesures de contrôle	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.5.4	Plan de contrôle des risques (plan HACCP/OPRP)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.5.4.1	Principes généraux	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.5.4.2	Détermination des limites critiques et des critères d'action	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.5.4.3	Suivi des systèmes aux CCP et pour les OPRP	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.5.4.4	Mesures mises en place lorsque les limites critiques ou les critères d'action ne sont pas respectés	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.5.4.5	Mise en œuvre du plan de contrôle des risques	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.6	Mise à jour des informations précisant les PRP et le plan de contrôle des risques	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			

8.7	Contrôle du suivi et des mesures	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.8	Vérification liée aux PRP et au plan de contrôle des risques	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.8.1	Vérification	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.8.2	Analyse des résultats des activités de vérification	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.9	Contrôle des non-conformités de produits et de processus	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.9.1	Principes généraux	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.9.2	Corrections	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.9.2.1	L'organisation doit s'assurer que, lorsque les limites critiques aux CCP ou les critères d'action pour les OPRP ne sont pas respectés, les produits concernés sont identifiés et contrôlés quant à leur utilisation et à leur diffusion.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.9.2.2	Lorsque des limites critiques aux CCP ne sont pas respectées, les produits concernés doivent être identifiés et considérés comme des produits potentiellement dangereux (voir le point 8.9.4).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.9.2.3	Si les critères d'action d'un OPRP ne sont pas satisfaits, les mesures suivantes doivent être prises : a) – c)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.9.2.4	Des informations documentées doivent être conservées afin de décrire les corrections apportées aux produits et aux processus non conformes, y compris a) – c).	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.9.3	Mesures correctives	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.9.4	Gestion des produits potentiellement dangereux	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			

8.9.4.1	Principes généraux	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.9.4.2	Évaluation pour distribution	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.9.4.3	Destruction des produits non conformes	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.9.5	Retrait/rappel	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			

Résumé :

Fournir un aperçu de la Planification et du contrôle des opérations, et notamment de la manière dont les mesures déterminées au point 6.1 sont traitées, et parmi elles tous les processus sous-traités ou externalisés. Ne pas dresser la liste des documents individuels des PRP : mentionner que les détails sont indiqués dans la liste de vérification des PRP correspondante (ISO/TS 22002-x le cas échéant). Émettre un avis sur l'efficacité de la mise en œuvre des PRP sur le site de façon générale.

Système de traçabilité : Définir la façon dont l'organisation assure la traçabilité (sur le principe d'un échelon en amont, un échelon en aval) et respecte les exigences législatives concernées et les exigences des clients. Indiquer la fréquence des tests de traçabilité (équilibre des masses compris) et la date à laquelle le dernier test a été effectué et le produit testé. Procéder à un exercice de traçabilité et présenter les résultats (indiquer le produit testé, la vitesse de réalisation par l'organisation, le résultat du test/de l'équilibre des masses). Si l'organisation effectue une reprise, préciser la façon dont la traçabilité est maintenue.

Préparation et intervention en cas d'urgence : Détailler le document qui traite les situations d'urgence potentielles, et notamment l'obligation de déclarer les situations qui ont un impact sur la sécurité des aliments ou le certificat FSSC 22000. Détailler les éventuelles situations d'urgence depuis le dernier audit, la façon dont l'organisation les a gérées et indiquer si les exigences ont été respectées. Le cas échéant, indiquer si l'OC a été informé de la situation d'urgence. Indiquer la date, la nature et le résultat du test périodique (au moins une fois par an) ainsi que les modifications apportées à la procédure à la suite de tout incident, situation d'urgence ou test. Une procédure a-t-elle été mise en place pour la planification des mesures d'urgence, notamment en cas de perturbation de l'approvisionnement en eau, en électricité ou en froid ?

Contrôle des risques : Effectuer une brève présentation des informations préliminaires rassemblées, de la façon dont elles sont conservées et mises à jour, et notamment de leur utilisation prévue et des groupes vulnérables. Faire référence aux organigrammes, indiquer quand les organigrammes ont été mis à jour pour la dernière fois et s'ils ont été révisés à la suite de modifications apportées au processus. Faire référence aux organigrammes vérifiés pendant l'audit et indiquer si l'exigence est respectée.

Décrire le type de risques (chimiques, physiques, microbiologiques, allergènes), la méthode utilisée pour évaluer les risques significatifs et les mesures de contrôle prises et déterminer les OPRP et les CCP. Confirmer que l'ensemble des CCP et des OPRP ont été validés et l'efficacité de cette validation. Documenter les OPRP et les CCP : présentation, limites de contrôle, suivi et mesures correctives en cas de violation. Fournir des informations complémentaires sur les documents vérifiés dans le cadre de l'audit.

Si des emballages sont utilisés pour conférer ou fournir un effet fonctionnel sur les denrées alimentaires, comme l'allongement de la durée de conservation, l'organisation doit mettre en place des exigences spécifiques.

Révision HACCP : détailler le processus, indiquer la date de la dernière mise à jour et de quelle façon ce processus est lié à la revue de direction.

Contrôle des non-conformités de produits et de processus : Si des limites critiques ou des critères d'action ne sont pas respectés, indiquer si la procédure a été suivie et si l'efficacité des mesures correctives a été vérifiée. Documenter les exemples.

Préciser de quelle façon l'organisation empêche les produits potentiellement dangereux de pénétrer dans la chaîne alimentaire et indiquer la procédure de diffusion positive. Indiquer les échantillons de produits non conformes et les mesures prises en fonction des dossiers examinés. Indiquer si un système de rappel efficace a été mis en place et s'il comprend les informations relatives au dernier exercice de rappel effectué et à son efficacité. Documenter tout retrait/rappel réel effectué depuis le dernier audit, ses résultats et la façon dont il a été examiné, ainsi que toute modification apportée à la suite dudit retrait/rappel. Pour plus d'informations sur les rappels, consulter l'article 15 de l'ISO/TS 22002-1.

ISO 22000:2018		Conforme		Note	Si non, précisez la NC	Numéro de la NC
Article	Exigence	Oui	Non	Mineure/ Majeure/ Critique		
9	Évaluation des performances					
9.1	Suivi, mesure, analyse et évaluation	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
9.1.1	Principes généraux	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
9.1.2	Analyse et évaluation	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
9.2	Audit interne	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
9.2.1	L'organisation doit mener des audits internes aux intervalles prévus afin d'indiquer si le SMSDA sont conformes à : a) – b)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
9.2.2	L'organisation doit a) – g)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
9.3	Revue de direction	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
9.3.1	Principes généraux	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
9.3.2	Contribution à la revue de direction	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
9.3.3	Résultat de la revue de direction	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			

Résumé :

Suivi, mesure, analyse et évaluation : Détailler ce qui est suivi/évalué et indiquer si les exigences du point 9.1 sont respectées afin de soutenir l'évaluation et les performances du SMSDA. Fournir un aperçu de l'analyse des informations à partir des activités de suivi et d'évaluation, et notamment indiquer les résultats et les tendances des activités de vérification liées aux PRP, au plan de contrôle des risques et aux audits internes et externes. Confirmer que l'analyse est conforme au point 9.1.2 a-e et qu'elle contribue à la revue de direction et à la mise à jour du SMSDA.

Audit interne : Fournir un aperçu du programme d'audit interne, et notamment de la fréquence, de la compétence et de l'impartialité des auditeurs internes, et montrer comment les mesures

correctives sont traitées. Le rapport d'audit doit confirmer que la fréquence des audits internes est fondée sur le risque (importance des processus concernés, modifications du SMSDA, résultats du suivi, évaluation) et sur les résultats des précédentes constatations d'audit. Indiquer si le calendrier de l'audit comprend tous les aspects du protocole FSSC 22000 (ISO 22000, PRP, Partie 2 du FSSC 22000 et décisions du CPP le cas échéant) et s'il est suffisamment pris en compte dans le programme de l'audit et dans les rapports d'audit internes. Indiquer le statut des audits (lien vers l'amélioration) et les mécanismes de remontée si les NC ne sont pas traitées ou si le programme de l'audit prend du retard.

Revue de direction : Fournir un aperçu du processus de revue de direction et de son efficacité, et notamment indiquer la fréquence des réunions et la participation des cadres supérieurs (vers le leadership). Mentionner tout problème significatif soulevé lors de la revue de direction (risques/opportunités internes/externes et modifications significatives prévues/apportées) et indiquer si l'organisation traite ces questions avec efficacité. Fournir un aperçu du résultat de la revue de direction et de toutes les modifications apportées au SMSDA, à la politique en matière de sécurité des aliments ou aux objectifs, et indiquer toutes les exigences en matière de ressources. Indiquer si tous les aspects (contributions et résultats) de cette clause sont traités dans l'ordre du jour et dans le compte-rendu et si des mesures adaptées ont été mises en place pour assurer l'amélioration continue et le maintien du SMSDA et du Protocole de certification FSSC 22000. Indiquer la date de la dernière revue de direction et confirmer que le procès-verbal couvre les exigences énoncées aux articles 9.3.2 et 9.3.3.

ISO 22000:2018		Conforme		Note	Si non, précisez la NC	Numéro de la NC
Article	Exigence	Oui	Non	Mineure/ Majeure/ Critique		
10	Amélioration					
10.1	Non-conformité et action corrective	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
10.1.1	En cas de non-conformité, l'organisation doit : a) – e)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
10.1.2	L'organisation doit conserver les informations documentées comme preuve de : a) – b)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
10.2	Amélioration continue	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
10.3	Mise à jour du système de management des aliments	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			

Résumé :

Fournir un aperçu du système des non-conformités et des mesures correctives, et notamment des plaintes des clients. Indiquer la manière dont les mesures correctives sont examinées pour leur mise en œuvre efficace, et notamment l'identification des tendances, l'analyse de la cause première et l'élimination de la cause de la NC, de sorte qu'elle ne se reproduise pas.

Décrire les mécanismes ou mesures prises par la direction pour assurer l'amélioration continue liée au caractère approprié, adéquat et efficace du SMSDA. Mettre à jour le SMSDA : confirmer que le SMSDA est mis à jour en permanence et indiquer la manière dont cela est contrôlé et effectué en prenant en compte les exigences du point 10.3.

ISO/TS 22002-1:2009

ISO/TS 22002-1:2009		Conforme			Note	Si non, précisez la NC Si s. o., fournissez une justification	Numéro de la NC
Article	Exigence	Oui	Non	S. o.	Mineure/ majeure/ critique		
4	Construction et aménagement des bâtiments						
4.1	Exigences générales	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
4.2	Environnement	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
4.3	Emplacement des établissements	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			

Résumé :

Exigences générales : Décrire les types de bâtiments (p. ex. production, bureaux, stockage, ateliers, entrepôts, etc.) et leurs matériaux de construction, leur état général et toute modernisation ou modification effectuée.

Environnement : Décrire les activités qui ont lieu dans les zones adjacentes au site (p. ex. unités industrielles, enclos ouverts, etc.) et indiquer si les risques ont été pris en compte. Indiquer la date de la dernière revue et le résultat de l'efficacité des mesures de protection contre les contaminations potentielles.

Site de l'établissement : Décrire les limites du site (grillage, bâtiments adjacents, etc.). Les renseignements concernant l'accès peuvent être indiqués au point 18.2 des PRP des denrées alimentaires pour éviter toute répétition. Indiquer l'état général du site.

ISO/TS 22002-1:2009		Conforme			Note	Si non, précisez la NC Si s. o., fournissez une justification	Numéro de la NC
Article	Exigence	Oui	Non	S. o.	Mineure/ majeure/ critique		
5	Agencement des locaux et de l'espace de travail						
5.1	Exigences générales	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
5.2	Conception interne, aménagement et flux de circulation	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
5.3	Structures et accessoires internes	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
5.4	Emplacement des équipements	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
5.5	Installations de laboratoire	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
5.6	Locaux temporaires/mobiles et distributeurs automatiques	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			

5.7	Entreposage des denrées alimentaires, des matériaux d'emballage, des ingrédients et des produits chimiques non alimentaires	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
------------	---	--------------------------	--------------------------	--------------------------	--	--	--

Résumé :

Commenter l'adéquation de la conception, de l'aménagement, des équipements et des flux de circulation par rapport à l'impact sur la sécurité des aliments, et notamment en facilitant les activités de nettoyage et de maintenance. Zonage, cartographie des modèles de flux des matériaux et des hommes.

Donner un aperçu du système de filtration d'air, de la maintenance des sols, des murs, des plafonds, etc. Indiquer la présence éventuelle d'eau stagnante (égouts insuffisants) et s'il existe un risque pour la production en raison de fenêtres (verre, poussière, insectes, etc.) et d'aérations de toit/ventilateurs potentiellement brisés.

Si des installations de laboratoire sont présentes sur le site, documenter leur emplacement et indiquer si des tests micro/chimiques ont été effectués et si les risques ont été contrôlés. Préciser la manière dont les installations d'essais en ligne sont contrôlées.

En cas d'utilisation de structures mobiles ou temporaires et de distributeurs automatiques, préciser la manière dont les risques sont évalués et contrôlés.

Fournir un aperçu de l'entreposage des denrées alimentaires, des matériaux d'emballage, des ingrédients et des produits chimiques non alimentaires et de la façon dont l'organisation respecte les exigences. En cas d'utilisation de palettes, indiquer la façon dont elles sont traitées afin d'éviter l'infestation par des insectes ou le lessivage chimique.

ISO/TS 22002-1:2009		Conforme			Note	Si non, précisez la NC Si s. o., fournissez une justification	Numéro de la NC
Article	Exigence	Oui	Non	S. o.	Mineure/ majeure/ critique		
6	Services collectifs : air, eau, énergie						
6.1	Exigences générales	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
6.2	Approvisionnement en eau	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
6.3	Produits chimiques pour chaudières	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
6.4	Qualité de l'air et ventilation	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
6.5	Air comprimé et autres gaz	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
6.6	Éclairage	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			

Résumé :

Indiquer la façon dont l'organisation contrôle la qualité des services collectifs afin de réduire le risque de contamination des produits.

Approvisionnement en eau: Préciser le type d'eau (potable ou non potable), son utilisation et sa source (municipale, eau de source, station d'épuration interne). Indiquer si les spécifications de l'eau (utilisations variées) ont été définies, si l'eau respecte ces spécifications (type de test, fréquence, résultats) et si des exigences législatives sont en vigueur. Donner des exemples de dossiers contrôlés.

En cas d'utilisation de produits chimiques pour chaudière, fournir des informations sur l'autorisation d'utilisation, le stockage, les mesures de sécurité et tout sujet de préoccupation si la vapeur est en contact direct avec les produits. Identifier les personnes responsables de l'utilisation de ces produits chimiques.

Qualité de l'air et ventilation: Préciser si l'air est utilisé comme ingrédient ou s'il est en contact direct avec les produits, et la façon dont l'organisation garantit que l'air respecte les exigences (tests, spécifications, programme de contrôle de la qualité, révision de la documentation, etc.). Donner des précisions sur les registres de maintenance des systèmes d'air, y compris sur le programme de remplacement des filtres à air. Fournir un aperçu de l'air comprimé et des autres gaz utilisés le cas échéant (type, objet, etc.), et indiquer s'ils sont en contact avec les produits, les équipements, etc. Indiquer les sources approuvées, leur utilisation et si elles sont filtrées ou non.

Indiquer s'il y a suffisamment d'éclairage dans toutes les zones (production, stockage, etc.) pour faciliter les opérations de nettoyage, si les systèmes de fixation des lampes sont correctement protégés et si des lampes à UV sont utilisées.

ISO/TS 22002-1:2009		Conforme			Note	Si non, précisez la NC Si s. o., fournissez une justification	Numéro de la NC
Article	Exigence	Oui	Non	S. o.	Mineure/ majeure/ critique		
7	Élimination des déchets						
7.1	Exigences générales	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
7.2	Conteneurs destinés aux déchets et aux substances non comestibles	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
7.3	Gestion et élimination des déchets	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
7.4	Égouts et évacuation	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			

Résumé :

Fournir un aperçu du système de gestion des déchets mis en place et, si des substances dangereuses doivent être éliminées, indiquer la manière dont cette élimination est gérée et contrôlée, y compris la destruction/le retrait.

Si des matériaux avec des marques de commerce sont jetés ou détruits, indiquer la façon dont le risque de réutilisation est géré. Vérifier le contrat avec l'entreprise de gestion des déchets.

Confirmer que le système de gestion des eaux usées est adapté et approprié à la taille des locaux, et indiquer les procédures en matière de nettoyage et de maintenance.

ISO/TS 22002-1:2009		Conforme			Note	Si non, précisez la NC Si s. o., fournissez une justification	Numéro de la NC
Article	Exigence	Oui	Non	S. o.	Mineure/ Majeure/ Critique		
8	Caractère approprié, nettoyage et maintenance des équipements						
8.1	Exigences générales	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.2	Conception hygiénique	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.3	Surfaces de contact avec les produits	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.4	Contrôle de la température et équipements de contrôle	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.5	Nettoyage de l'usine, des ustensiles et des équipements	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
8.6	Maintenance préventive et corrective	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			

Résumé :

Fournir un aperçu général de l'adéquation des équipements, des surfaces en contact avec les produits et des exigences en matière de conception hygiénique, y compris l'état général des équipements.

En cas de contrôle de la température et de suivi des équipements, indiquer les équipements de traitement thermique présents, et notamment le type et les mesures de suivi et de contrôle de la température ; préciser également si ces équipements sont conformes aux spécifications du produit (gradient de température et conditions de conservation).

Préciser la fréquence de nettoyage de l'usine, des ustensiles et des équipements (faire référence à la procédure/au calendrier de nettoyage, à l'adéquation des équipements de nettoyage, etc.).

Fournir un aperçu du programme de maintenance préventive et corrective, et notamment de la façon dont la maintenance corrective est effectuée et dont les réparations temporaires sont traitées. Indiquer si des lubrifiants sont utilisés et s'ils sont alimentaires.

ISO/TS 22002-1:2009		Conforme			Note	Si non, précisez la NC Si s. o., fournissez une justification	Numéro de la NC
Article	Exigence	Oui	Non	S. o.	Mineure/ Majeure/ Critique		
9	Gestion des matières achetées						
9.1	Exigences générales	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
9.2	Sélection et gestion des fournisseurs	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
9.3	Exigences concernant les matières entrantes	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			

	(matières premières/ingrédients/emballage)						
--	--	--	--	--	--	--	--

Résumé :

Fournir un aperçu du programme de référencement des fournisseurs et de la façon dont il est contrôlé, suivi et révisé, afin de garantir que les fournisseurs respectent les exigences spécifiques. Décrire les mécanismes de traitement de l'utilisation en urgence de fournisseurs non référencés, la façon dont ces mécanismes sont évalués et contrôlés et les responsabilités qu'ils impliquent. Préciser si l'utilisation en urgence de fournisseurs non référencés a été relevée (date, fournisseur et matériel) et confirmer que la procédure a été suivie.

Catégorie CI de la chaîne alimentaire uniquement : vérifier la procédure pour les fournisseurs d'animaux, de poissons et de fruits de mer qui sont soumis au contrôle des substances interdites (p. ex. produits pharmaceutiques, médicaments vétérinaires, métaux lourds et pesticides).

Des exigences pour les matières entrantes ont-elles été établies ? Et notamment des exigences en matière d'inspection et de fréquence ? Comment traiter les non-conformités (y compris le traitement et l'identification des produits en attente ou refusés) ? Si des lignes de réception de vrac sont présentes, celles-ci doivent être identifiées, bloquées et verrouillées, et des systèmes d'approbation/d'élimination doivent être mis en place.

ISO/TS 22002-1:2009		Conforme			Note	Si non, précisez la NC Si s. o., fournissez une justification	Numéro de la NC
Article	Exigence	Oui	Non	S. o.	Mineure/ Majeure/ Critique		
10	Mesures de prévention de la contamination croisée						
10.1	Exigences générales	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
10.2	Contamination microbiologique croisée	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
10.3	Gestion des allergènes	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
10.4	Contamination physique	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			

Résumé :

Fournir un aperçu des programmes mis en place pour empêcher, contrôler et détecter la contamination, y compris les mesures visant à éviter la contamination physique, allergène et microbiologique. Décrire les mesures prises, le zonage, les contrôles d'accès et les flux de circulation, le cas échéant, et la façon dont les reprises sont traitées, notamment dans le cadre de la gestion des allergènes.

Catégorie CI de la chaîne alimentaire uniquement : détailler les exigences spécifiques relatives à la procédure d'inspection dans les parcs d'attente ou lors de l'éviscération, afin de garantir que les animaux sont propres à la consommation humaine ;

Allergènes : indiquer la présence d'allergènes dans les produits et préciser lesquels ; s'il n'y en a pas, l'indiquer également. Faire référence à la formation spécifique, et notamment à la formation de sensibilisation aux allergènes. En cas de déclaration de présence d'allergènes (sur l'étiquette ou la documentation du produit), celle-ci est-elle vérifiée et validée et répond-elle aux exigences spécifiques de la législation et des clients ?

***Pour éviter toute répétition, il peut être fait référence aux exigences supplémentaires du protocole FSSC pour la gestion des allergènes.*

ISO/TS 22002-1:2009		Conforme			Note	Si non, précisez la NC Si s. o., fournissez une justification	Numéro de la NC
Article	Exigence	Oui	Non	S. o.	Mineure/ Majeure/ Critique		
11	Nettoyage et désinfection						
11.1	Exigences générales	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
11.2	Agents et outils de nettoyage et de désinfection	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
11.3	Programmes de nettoyage et de désinfection						
11.4	Systèmes de nettoyage en place (CIP)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
11.5	Suivi de l'efficacité des méthodes d'hygiène	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
<p>Résumé :</p> <p><i>Fournir un aperçu de la procédure/du programme de nettoyage et de désinfection, et notamment indiquer s'il est approprié/adapté aux processus concernés (y compris les agents et outils de nettoyages), préciser le type de validation des méthodes choisis et le suivi de l'efficacité du nettoyage effectué.</i></p> <p><i>En cas d'utilisation de systèmes de CIP, fournir des détails sur le programme de CIP, y compris les paramètres, les mesures de suivi et les exigences. Confirmer que les lignes sont séparées des lignes de produits actives.</i></p> <p><i>Détailler les registres examinés pour démontrer que les paramètres sont respectés.</i></p>							
ISO/TS 22002-1:2009		Conforme			Note	Si non, précisez la NC Si s. o., fournissez une justification	Numéro de la NC
Article	Exigence	Oui	Non	S. o.	Mineure/ Majeure/ Critique		
12	Lutte antiparasitaire						
12.1	Exigences générales	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
12.2	Programmes de lutte antiparasitaire	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
12.3	Interdire l'accès	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
12.4	Refuges et infestations	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
12.5	Suivi et détection	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
12.6	Éradication	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			

ISO/TS 22002-1:2009								Conforme			Note	Si non, précisez la NC Si s. o., fournissez une justification	Numéro de la NC
Article	Exigence	Oui	Non	S. o.	Mineure/ Majeure/ Critique								
13	Hygiène personnelle et installations pour les employés												
13.1	Exigences générales	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>									
13.2	Installations d'hygiène personnelle et toilettes	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>									
13.3	Cantines à destination du personnel et zones désignées pour les repas	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>									
13.4	Vêtements de travail et vêtements de protection	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>									
13.5	État de santé	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>									
13.6	Maladie et blessures	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>									
13.7	Propreté personnelle	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>									
13.8	Attitude personnelle	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>									
<p>Résumé :</p> <p><i>Détailler la procédure relative à l'hygiène personnelle pour les employés, les visiteurs et les sous-traitants et la façon dont cette procédure est mise en œuvre et contrôlée.</i></p> <p><i>Commenter le niveau de mise en œuvre et le comportement personnel des employés, ainsi que la communication interne des procédures/politiques.</i></p> <p><i>Commenter le nombre et l'emplacement des installations d'hygiène et des toilettes, et indiquer si elles répondent aux exigences. En cas de cantine du personnel sur le site, détailler la façon dont les conditions d'hygiène sont maintenues, indiquer l'endroit où les températures/durées de cuisson/conservation/etc. sont indiquées et les installations de stockage des denrées alimentaires apportées sur le site.</i></p> <p><i>Vêtements de travail et vêtements de protection : détailler le type de vêtements de travail utilisés et la façon dont ils sont utilisés/entretenus, les exigences spécifiques pour les différentes zones, c.-à-d. les zones dangereuses où une gestion appropriée et l'utilisation de gants s'avèrent nécessaires.</i></p> <p><i>État de santé : décrire le système utilisé par l'entreprise et la manière dont la maladie et les blessures sont traitées.</i></p>													

ISO/TS 22002-1:2009		Conforme			Note	Si non, précisez la NC Si s. o., fournissez une justification	Numéro de la NC
Article	Exigence	Oui	Non	S. o.	Mineure/ Majeure/ Critique		
14	Reprise						
14.1	Exigences générales	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
14.2	Stockage, identification et traçabilité	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
14.3	Utilisation de la reprise	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
Résumé : <i>Si une entreprise utilise la reprise, montrer comment ces exigences sont respectées en matière de stockage, d'identification et de traçabilité, et comment la reprise est enregistrée quand elle est utilisée ; indiquer les registres contrôlés et indiquer si les spécifications concernant l'utilisation des reprises sont respectées.</i>							
ISO/TS 22002-1:2009		Conforme			Note	Si non, précisez la NC Si s. o., fournissez une justification	Numéro de la NC
Article	Exigence	Oui	Non	S. o.	Mineure/ Majeure/ Critique		
15	Procédures de rappel de produits						
15.1	Exigences générales	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
15.2	Exigences en matière de rappel de produits	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
Résumé : <i>Décrire le processus/la procédure mis en place par l'organisation pour gérer une situation de reprise. Indiquer la date du dernier exercice de rappel, le résultat et préciser si des modifications ont été nécessaires. En cas de rappel, fournir des informations supplémentaires et indiquer les mesures prises.</i>							
ISO/TS 22002-1:2009		Conforme			Note	Si non, précisez la NC Si s. o., fournissez une justification	Numéro de la NC
Article	Exigence	Oui	Non	S. o.	Mineure/ Majeure/ Critique		
16	Entreposage						
16.1	Exigences générales	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
16.2	Exigences en matière d'entreposage	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
16.3	Véhicules, moyens de transport et conteneurs	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			

Résumé :

Fournir un aperçu des activités d'entreposage sur le site et indiquer la manière dont les exigences de la norme sont respectées, y compris les exigences FIFO, FEFO, de température et d'humidité et toute exigence spécifique concernant le produit ou l'entreposage. En cas d'entreposage sous atmosphère contrôlée, indiquer la manière dont celle-ci est contrôlée (tests, fréquence, registres, etc.).

Détailler les zones dédiées aux déchets, aux produits chimiques et aux matières non conformes, si cela n'a pas été fait aux points 7.3, 5.7 et 14.2.

Catégorie CI de la chaîne alimentaire uniquement : indiquer si des exigences spécifiques ont été mises en place afin de définir la durée et la température après l'abattage en fonction de la réfrigération ou de la congélation des produits.

Véhicules, moyens de transport et conteneurs : résumé et étendue de leur utilisation, de la manière dont ils sont gérés et entretenus, y compris le contrôle des véhicules sous contrat et les exigences spécifiques en matière de température ou d'humidité.

ISO/TS 22002-1:2009		Conforme			Note	Si non, précisez la NC Si s. o., fournissez une justification	Numéro de la NC
Article	Exigence	Oui	Non	S. o.	Mineure/ Majeure/ Critique		
17	Informations sur le produit / sensibilisation des consommateurs						
17.1	Informations sur le produit et sensibilisation des consommateurs	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			

Résumé :

Détailler le processus d'approbation des étiquettes qui couvre les informations requises (exigences législatives et exigences des clients).

Documenter le ou les échantillons contrôlés et indiquer si les exigences sont respectées (étiquettes, emballage, informations des sites web, etc.).

ISO/TS 22002-1:2009		Conforme			Note	Si non, précisez la NC Si s. o., fournissez une justification	Numéro de la NC
Article	Exigence	Oui	Non	S. o.	Mineure/ Majeure/ Critique		
18	Défense alimentaire, biovigilance et bioterrorisme						
18.1	Exigences générales	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
18.2	Contrôles de l'accès	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			

Résumé :

Défense alimentaire : il est possible de faire référence aux exigences supplémentaires du FSSC 22000 pour réduire la répétition au sein des rapports.

Contrôle de l'accès : fournir un aperçu des mesures de contrôle d'accès, de la sécurité du site et de toute violation constatée.

EXIGENCES SUPPLÉMENTAIRES DU FSSC 22000

Exigence supplémentaire du FSSC 22000		Conforme			Note	Si non, précisez la NC	Numéro de la NC
Article	Exigence	Oui	Non	S. o.	Mineure/ majeure/ critique	Si s. o., fournissez une justification	
2.5.1	Gestion des services et matériaux achetés	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			

Résumé :

Indiquer les tests effectués par des laboratoires externes et internes, les laboratoires utilisés pour la vérification/validation des éléments de sécurité des aliments, leur compétence et préciser s'ils ont la capacité d'effectuer cette l'analyse (ISO 17025). Si un laboratoire n'est pas conforme à l'ISO 17025, indiquer dans quelle mesure il répond aux exigences en matière de compétence et de capacité, c.-à-d. transmettre les programmes de vérification des compétences et les programmes réglementaires approuvés.

Décrire le processus suivi en cas d'achat en situation d'urgence, afin de garantir que les produits sont toujours conformes aux exigences et que le fournisseur a été évalué, et notamment faire référence à la procédure documentée. Indiquer s'il a été fait appel à des fournisseurs de secours depuis le dernier audit.

En cas d'achat d'animaux, de poissons et de fruits de mer soumis à un contrôle des substances interdites (p. ex. produits pharmaceutiques, médicaments vétérinaires, métaux lourds et pesticides), décrire la manière dont l'organisation a intégré cela à son processus de référencement des fournisseurs et aux contrôles effectués.

Fournir un aperçu du processus d'examen pour les spécifications de produits, afin de garantir le respect constant des exigences légales et des exigences des clients en matière de sécurité des aliments.

Exigence supplémentaire du FSSC 22000		Conforme			Note	Si non, précisez la NC	Numéro de la NC
Article	Exigence	Oui	Non	S. o.	Mineure/ Majeure/ Critique	Si s. o., fournissez une justification	
2.5.2	Étiquetage des produits	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			

Résumé :

Détailler la législation en vigueur sur le site au sujet de l'étiquetage des produits finis dans le pays où la vente est prévue. Fournir un aperçu du système suivi afin de garantir un étiquetage correct et précis, répondant aux exigences de la législation et des clients et aux exigences relatives à l'étiquetage des allergènes le cas échéant. Indiquer les étiquettes de produits qui ont été contrôlées et préciser si les échantillons répondent aux exigences. Dans le cas d'un produit en vrac ou non étiqueté, décrire le processus d'étiquetage ou la méthode de communication des informations du produit, afin de garantir l'utilisation sans danger des denrées alimentaires par le client ou le consommateur.

Exigence supplémentaire du FSSC 22000		Conforme			Note	Si non, précisez la NC	Numéro de la NC
Article	Exigence	Oui	Non	S. o.	Mineure/ Majeure/ Critique	Si s. o., fournissez une justification	
2.5.3	Défense alimentaire	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
2.5.3.1	Évaluation des menaces	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
2.5.3.2	Planifier	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			

Résumé :

Faire référence à la procédure qui traite cette exigence et indiquer/fournir :

- a) *La confirmation que l'évaluation des menaces a été effectuée, que les menaces concernées, internes comme externes, ont été traitées et que les mesures de contrôle sont adaptées et suffisantes.*
- b) *Les menaces significatives identifiées, ainsi que les mesures d'atténuation mises en œuvre.*
- c) *Les actes de défense alimentaire potentiels (il est possible de faire référence à la clause 18 du PRP pour éviter toute répétition) pour la chaîne alimentaire et si l'entreprise respecte la législation en vigueur (à maintenir à jour).*
- d) *La stratégie de formation et de communication à destination des employés et les mesures de sécurité mises en place sur le site.*

Faire une déclaration sur l'efficacité de la mise en œuvre du Plan de défense alimentaire, qui est soutenu par le SMSDA de l'organisation, et sur la façon dont il est maintenu à jour.

Exigence supplémentaire du FSSC 22000		Conforme			Note	Si non, précisez la NC	Numéro de la NC
Article	Exigence	Oui	Non	S. o.	Mineure/ Majeure/ Critique	Si s. o., fournissez une justification	
2.5.4	Maîtrise du risque de fraude alimentaire	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
2.5.4.1	Évaluation de la vulnérabilité	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
2.5.4.2	Planifier	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			

Résumé :

Faire référence à la procédure qui couvre cette exigence. Indiquer/fournir :

- a) *La confirmation que la menace de fraude alimentaire a été évaluée, que l'ampleur de l'évaluation (chaîne d'approvisionnement et pas uniquement au niveau du site) et les menaces pertinentes ont été traitées et que les mesures de contrôles sont adaptées/suffisantes.*
- b) *Les vulnérabilités significatives, ainsi que les mesures d'atténuation mises en œuvre.*
- c) *Toute législation en vigueur et son respect par l'organisation. S'il n'y a pas d'exigence législative, il convient de le préciser.*
- d) *La stratégie de formation et de communication à destination des employés, et la détailler.*

Faire une déclaration sur l'efficacité de la mise en œuvre du plan de maîtrise du risque de fraude alimentaire et confirmer qu'il est inclus dans l'évaluation des performances du SMSDA.

Exigence supplémentaire du FSSC 22000		Conforme			Note	Si non, précisez la NC	Numéro de la NC
Article	Exigence	Oui	Non	S. o.	Mineure/ Majeure/ Critique	Si s. o., fournissez une justification	
2.5.5	Utilisation du logo	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			

Résumé :

En cas d'utilisation du logo, préciser où et comment, et confirmer que cela est fait correctement.

Exigence supplémentaire du FSSC 22000		Conforme			Note	Si non, précisez la NC	Numéro de la NC
Article	Exigence	Oui	Non	S. o.	Mineure/ Majeure/ Critique	Si s. o., fournissez une justification	
2.5.6	Gestion des allergènes Gestion des allergènes (catégories C, E, FI, G, I et K de la chaîne alimentaire)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			

Résumé :

Faire référence au plan de gestion des allergènes et indiquer les allergènes présents. Confirmer que l'évaluation des risques des allergènes couvre l'ensemble des sources potentielles, y compris la contamination croisée.

Détailler les mesures utilisées pour éviter la contamination croisée, y compris le stockage, la production, la contamination croisée potentielle et la formation du personnel. Si certains allergènes présents sur le site sont hors du domaine de certification, indiquer le type d'allergène dont il s'agit, confirmer que l'étude HACCP intègre les risques potentiels liés à ces allergènes et confirmer que le risque de contamination croisée est contrôlé.

Exigence supplémentaire du FSSC 22000		Conforme			Note	Si non, précisez la NC	Numéro de la NC
Article	Exigence	Oui	Non	S. o.	Mineure/ Majeure/ Critique	Si s. o., fournissez une justification	
2.5.7	Suivi environnemental (Catégories C, I et K de la chaîne alimentaire)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			

Résumé :

Démontrer que l'organisation a mis en œuvre un programme de suivi environnemental fondé sur le risque, soutenu par une procédure documentée, afin d'évaluer l'efficacité des contrôles sur la prévention de la contamination à partir de l'environnement de production.

Le programme de suivi environnemental doit inclure, au minimum, l'évaluation des contrôles microbiologiques et allergènes et fournir la preuve que l'organisation collecte et analyse les données relatives aux activités de suivi, y compris l'analyse des tendances. Décrire les activités de suivi mises en place (microbiologiques et allergènes), leur fréquence, la présentation générale des

*résultats de test (analyse des tendances, etc.) et les mesures correctives ou les ajustements apportés au programme le cas échéant. Indiquer si le suivi est effectué en interne ou non.
Il ne s'agit pas d'une section sur le nettoyage : celui-ci est déjà couvert par la clause 11 des PRP.*

Exigence supplémentaire du FSSC 22000		Conforme			Note	Si non, précisez la NC	Numéro de la NC
Article	Exigence	Oui	Non	S. o.	Mineure/ Majeure/ Critique	Si s. o., fournissez une justification	
2.5.8	Formulation des produits (catégorie D de la chaîne alimentaire)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			

Résumé :

Faire référence à la procédure qui traite cette exigence. Fournir un aperçu des produits formulés, des exigences législatives en vigueur et des exigences des clients. Détailler les ingrédients utilisés qui peuvent avoir des effets néfastes sur la santé des animaux, et la façon dont ils sont contrôlés.

Exigence supplémentaire du FSSC 22000		Conforme			Note	Si non, précisez la NC	Numéro de la NC
Article	Exigence	Oui	Non	S. o.	Mineure/ Majeure/ Critique	Si s. o., fournissez une justification	
2.5.9	Transport et livraison (catégorie FI de la chaîne alimentaire)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			

Résumé :

Fournir un aperçu des services de transport et de livraison impliqués. Détailler les conditions/systèmes qui visent à réduire la contamination potentielle pendant le transport et la livraison.

Exigence supplémentaire du FSSC 22000		Conforme			Note	Si non, précisez la NC	Numéro de la NC
Article	Exigence	Oui	Non	S. o.	Mineure/ Majeure/ Critique	Si s. o., fournissez une justification	
2.5.10	Stockage et entreposage (toutes les catégories de la chaîne alimentaire)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			

Résumé :

*a) Fournir un aperçu du système de rotation des stocks mentionné, qui associe les principes FEFO et les exigences FIFO.
b) Lorsque l'abattage est pertinent et approprié, indiquer les contrôles mis en place relatifs à la durée et à la température après l'abattage, en fonction de la réfrigération ou de la congélation des produits.*

Exigence supplémentaire du FSSC 22000		Conforme			Note	Si non, précisez la NC	Numéro de la NC
Article	Exigence	Oui	Non	S. o.	Mineure/ Majeure/ Critique	Si s. o., fournissez une justification	
2.5.11	Contrôle des risques et mesures de prévention de la contamination croisée (catégories C et I de la chaîne alimentaire)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			

Résumé :

a) Si des emballages sont utilisés pour conférer ou fournir un effet fonctionnel sur les denrées alimentaires, comme l'allongement de la durée de conservation, indiquer les emballages utilisés et préciser s'ils ont été évalués dans le cadre de l'analyse des risques. Mentionner les mesures prises, le cas échéant.

b) Fournir un aperçu de la procédure d'inspection dans les parcs d'attente ou lors de l'éviscération, afin de garantir que les animaux sont propres à la consommation humaine, le cas échéant.

Exigence supplémentaire du FSSC 22000		Conforme			Note	Si non, précisez la NC	Numéro de la NC
Article	Exigence	Oui	Non	S. o.	Mineure/ Majeure/ Critique	Si s. o., fournissez une justification	
2.5.12	Vérification des PRP (catégories C, D, G, I et K de la chaîne alimentaire)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			

Résumé :

Fournir un aperçu des inspections de site/vérifications de PRP menées afin de vérifier que le site (interne et externe), l'environnement de production et les équipements de transformation sont entretenus dans un état approprié pour garantir la sécurité des aliments, et notamment la fréquence et la façon dont les constatations sont traitées.

Exigence supplémentaire du FSSC 22000		Conforme			Note	Si non, précisez la NC	Numéro de la NC
Article	Exigence	Oui	Non	S. o.	Mineure/ Majeure/ Critique	Si s. o., fournissez une justification	
2.5.13	Développement de produits (catégories C, D, E, F, I et K de la chaîne alimentaire)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			

Résumé :

En cas de développement de produits, fournir un aperçu du processus visant à intégrer de nouveaux produits et de nouvelles modifications au processus de production ou de fabrication.

Celui-ci doit couvrir tout risque potentiel introduit (mise à jour de l'analyse des risques), tout impact sur le processus, les équipements et la maintenance et tout essai mené sur la production et la durée de conservation. Mentionner tout développement de produit effectué depuis le dernier audit.

Exigence supplémentaire du FSSC 22000		Conforme			Note	Si non, précisez la NC	Numéro de la NC
Article	Exigence	Oui	Non	S. o.	Mineure/ Majeure/ Critique		
2.5.14	État de santé (catégorie D de la chaîne alimentaire)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			

Résumé :

Fournir un aperçu de la procédure mise en place par l'organisation pour effectuer le suivi de l'état de santé des employés, du processus pour les visiteurs et les prestataires et des éventuelles restrictions mises en place, et notamment des exigences/restrictions législatives.

Exigences supplémentaires du FSSC 22000		Conforme			Note	Si non, précisez la NC	Numéro de la NC
Article	Exigence	Oui	Non	S. o.	Mineure/ Majeure/ Critique		
2.5.15	Exigences pour les organisations présentant une certification multisite (catégories A, E, FI et G de la chaîne alimentaire)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
2.5.15.1	Fonctions centrales	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
2.5.15.2	Exigences en matière d'audits internes	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			

Résumé :

Fonction centrale :

Fournir un aperçu de la fonction centrale et de la façon dont l'engagement en matière de sécurité des aliments est géré et garanti sur tous les sites. Décrire la façon dont les rôles et les responsabilités ont été définis pour les fonctions clés et indiquer si des ressources suffisantes sont disponibles pour gérer le SMSDA.

Audits internes :

Fournir un aperçu du programme d'audit interne et confirmer que tous les sites, la fonction centrale et le SMSDA ont été intégrés et contrôlés avant l'audit. Comment les non-conformités sont-elles traitées ? Des mécanismes de remontée ont-ils été mis en place ? Y a-t-il suffisamment d'auditeurs internes disponibles pour couvrir tous les sites ? Répondent-ils aux exigences concernant les auditeurs internes ? Fournir des exemples de registres de compétences vérifiés. Décrire le processus de révision technique et indiquer si les réviseurs techniques répondent aux exigences en matière de compétences. Comment le suivi des performances et l'étalonnage des auditeurs internes et des réviseurs techniques sont-ils gérés ?