

O V O C O M

O V E R L E G P L A T F O R M V O E D E R M I D D E L E N K O L O M
P L A T E - F O R M E D E C O N C E R T A T I O N D E L A F I L I E R E A L I M E N T A T I O N A N I M A L E

O V O C O M

**Guide Autocontrôle Alimentation
animale**

Conditions pour la désignation des
organismes de certification

ANNEXE IX

OVOCOM asbl
Rue de l'Hôpital 31
1000 Bruxelles
Tél: 02/514.01.86
Fax: 02/514.05.29
www.ovocom.be

| |
|-----------|
| Révisions |
|-----------|

Révision 0.0 (15/12/2005)

Révision 1.0 (19/12/2008)

TABLE DES MATIERES

Annexe IX - Conditions pour la désignation des organismes de certification

| | | |
|-----|------------------------------------------------|---|
| 1 | NORMES DE REFERENCE POUR L'ACCREDITATION | 4 |
| 2 | GROUPES D'ACCREDITATION | 4 |
| 3 | QUALIFICATIONS REQUISES POUR AUDITEURS..... | 4 |
| 4 | FREQUENCE D'AUDIT | 5 |
| 5 | DUREES D'AUDIT | 5 |
| 5.1 | Généralités | 5 |
| 5.2 | Entreprises avec plus d'une activité | 7 |
| 6 | SYSTEME DE CERTIFICATION | 7 |

Annexe IX - Conditions pour la désignation des organismes de certification

Une entreprise qui fait appel au Guide Autocontrôle Alimentation animale pour l'instauration, l'application et le maintien d'un système d'autocontrôle qui comprend la sécurité de ses produits, peut, pour la validation de l'application du système, faire appel à l'AFSCA ou à un organisme de certification agréé par l'AFSCA (ladite « délégation »).

Ce document décrit les conditions auxquelles les organismes de certification doivent satisfaire pour être pris en considération pour la certification du Guide Autocontrôle Alimentation animale. L'agrément formel d'un organisme de certification relève exclusivement de la compétence de l'AFSCA. Afin d'être agréé, l'organisme de certification doit suivre la procédure PB 07-P 03 de l'AFSCA.

1 NORMES DE REFERENCE POUR L'ACCREDITATION

Pour pouvoir être agréés, les organismes de certification doivent satisfaire aux prescriptions suivantes :

1. Pour la certification « commerce en produits destinés à l'alimentation des animaux » : être accrédités selon la norme EN 45011;
2. Pour la certification « transport routier de produits destinés à l'alimentation des animaux » : être accrédités selon la norme EN 45011;
3. Pour la certification « stockage et manutention de produits destinés à l'alimentation des animaux » : être accrédités selon la norme EN 45011;
4. Pour la certification « production de produits destinés à l'alimentation des animaux » : être accrédités selon la norme EN 45011 pour le Guide Autocontrôle Alimentation animale ;

2 GROUPES D'ACCREDITATION

L'organisme de certification souhaitant certifier le guide, doit également obtenir une accréditation auprès de Belac ou auprès un organisme d'accréditation étranger, lui-même faisant partie du « *Multilateral Agreement* » (MLA) de la « *European Cooperation for Accreditation* » (EA) selon les groupes d'accréditation du Guide Autocontrôle Alimentation animale.

Pour le Guide Autocontrôle Alimentation animale, les groupes d'accréditation suivants existent :

- Production d'aliments composés, de prémélanges, de matières premières pour aliments des animaux, d'additifs
- Services :
 - Groupe 1 : Commerce d'aliments composés, de prémélanges, de matières premières pour aliments des animaux, d'additifs
 - Groupe 2 : Stockage et manutention d'aliments pour animaux
 - Groupe 3 : Transport routier d'aliments pour animaux

3 QUALIFICATIONS REQUISES POUR AUDITEURS

Les auditeurs doivent satisfaire, de manière vérifiable, aux exigences suivantes :

- formation de base de niveau supérieur dans une matière liée à la sécurité alimentaire ;
- disposer d'une expérience professionnelle pertinente d'au moins deux ans dans une entité de production ou comme collaborateur au service qualité dans le secteur ou sous-secteur de l'alimentation animale ;
- maîtriser la législation sur l'alimentation animale ;
- avoir une qualification d'auditeur correspondant aux exigences requises au niveau international pour la norme d'accréditation utilisée, e.a. le Guide ISO 19011 pour ce qui est de l'accréditation selon la norme EN 45011;
- recevoir au sein de l'organisme de certification une formation adéquate et continue.

L'indépendance de jugement des inspecteurs et/ou auditeurs doit être garantie. L'organisme et son personnel ne doivent s'engager dans aucune activité incompatible avec leur indépendance de jugement et leur intégrité en ce qui concerne leur activité d'inspection ou de certification.

Le personnel de l'organisme est lié par le secret professionnel pour tout ce qu'il apprend dans l'exercice de ses fonctions dans le cadre des dispositions de ce Guide Autocontrôle, sauf à l'égard du personnel mandaté par l'AFSCA.



Disposition spécifique pour les auditeurs certifiant des entreprises au sein desquelles des sous-produits animaux sont commercialisés ou transformés

Un auditeur doit, à tout moment, être au courant de la législation pertinente. Pour les sous-produits animaux en particulier, la législation doit être parfaitement connue, vu les risques posés par les sous-produits animaux sur la sécurité alimentaire. Concrètement, les Règlements européens (CE) n° 1774/2002 et 999/2001 doivent être connus dans les détails.

4 FREQUENCE D'AUDIT

Pour la fréquence d'audit, la distinction est faite entre la production et les services, selon le tableau ci-dessous :

| Activité | Fréquence d'audit |
|-------------------------------------------------------------------|-------------------|
| Production | Annuelle |
| Services (commerce, stockage et manutention et transport routier) | Bisannuelle |

Lorsque l'entreprise n'exerce que des activités de service, une fréquence bisannuelle doit être appliquée. Dans ce cas, l'organisme de certification doit faire usage des recommandations reprises au niveau du Guide ISO 67, et peut, plus spécifiquement, se baser sur la colonne 6 du tableau 1 de ce Guide ISO.

Lorsqu'une entreprise exerce à la fois une activité de production et de service, c'est l'activité de production qui « prime », et une fréquence d'audit annuelle sera d'application.

5 DUREES D'AUDIT

5.1 Généralités

Dans le cadre de ce Guide Autocontrôle Alimentation animale, il est fait une distinction entre les durées d'audit on-site et off-site dans les tableaux ci-dessous.

La durée d'audit on-site est la durée qui est réellement consacrée sur place dans l'entreprise durant l'audit. Le nombre d'heures d'audit on-site doit être considéré comme un nombre minimum. Cela signifie qu'il peut être envisagé s'il est nécessaire d'augmenter le nombre prévu d'heures d'audit. Ceci peut dépendre de différents facteurs possibles (complexité des produits, complexité de l'installation de production, nombre de lignes de production, nombre de non-conformités précédemment constatées).

Sous « durée d'audit off-site » il faut comprendre :

- le temps de préparation
- l'évaluation préalable des documents
- les visites préliminaires
- les traitements administratifs (par exemple offre, prise de rendez-vous, rédaction de lettres)
- rédaction du rapport.

Cette durée d'audit off-site ne peut excéder 30 % de la durée d'audit on-site, sauf si accord contractuel avec le participant.

La durée d'audit pour les audits de mesures de correction (= audit supplémentaire ayant pour but de vérifier la mise en oeuvre par l'entreprise des mesures de correction suite à des NC) n'est pas spécifiée ici, mais doit être déterminée au cas par cas, par l'organisme de certification, en fonction des manquements constatés lors de l'audit précédent.

Les tableaux ci-dessous donnent la durée d'audit exprimée en heures et par exploitation.

TABLEAU 1 **Nombre minimal d'heures /audit d'une activité de production de matières premières pour aliments des animaux**

| Tonnage (T) | Nombre d'heures on-site par audit |
|-------------|-----------------------------------|
| T < 50.000 | 3 h. |
| T ≥ 50.000 | 6 h. |

TABLEAU 2 **Nombre minimal d'heures /audit d'une activité de production d'aliments composés**

| Tonnage (T) | Nombre d'heures on-site par audit |
|----------------------|-----------------------------------|
| T < 5.000 | 3 h. |
| 5.000 ≤ T < 25.000 | 4 h. |
| 25.000 ≤ T < 100.000 | 8 h. |
| T ≥ 100.000 | 12 h. |

TABLEAU 3 **Nombre minimal d'heures /audit d'une activité de production de prémélanges**

| Tonnage (T) | Nombre d'heures on-site par audit |
|---------------------|-----------------------------------|
| T < 10.000 | 4 h. |
| 10.000 ≤ T < 15.000 | 8 h. |
| T ≥ 15.000 | 12 h. |

TABLEAU 4 **Nombre minimal d'heures /audit d'une activité de production d'additifs**

| Tonnage (T) | Nombre d'heures on-site par audit |
|-------------------|-----------------------------------|
| T < 1.000 | 4 h. |
| 1.000 ≤ T < 1.500 | 8 h. |
| T ≥ 1.500 | 12 h. |

TABLEAU 5 **Nombre minimal d'heures /audit d'une activité de service (commerce/transport routier/stockage et manutention)**

| Nombre d'équivalents temp. plein (n) | Nombre d'heures on-site par audit |
|--------------------------------------|-----------------------------------|
| n ≤ 2 | 2 h. |
| 2 < n ≤ 5 | 3 h. |
| 5 < n ≤ 10 | 4 h. |
| n > 10 | 6 h. |



Production pour une utilisation au sein de l'entreprise

Au sens de production, il faut comprendre ici la production d'un aliment pour animaux dans le but d'être mis sur le marché et non pour une utilisation au sein de l'entreprise (p.ex. un fabricant d'aliments composés peut fabriquer un prémélange avec un additif et un support et l'utiliser dans sa propre fabrication, sans le mettre sur le marché. Dans ce cas, il ne produit pas un prémélange destiné à être mis sur le marché. Cette production

doit être considérée comme une étape de la fabrication d'aliments composés).

5.2 Entreprises avec plus d'une activité

Pour les entreprises exerçant plusieurs activités, l'activité principale doit être déterminée. Il s'agit ici de l'activité qui génère le chiffre d'affaires le plus élevé.

La fréquence d'audit est déterminée de la façon suivante :

TABLEAU 6 Entreprises exerçant plusieurs activités : Fréquence d'audit

| Activité principale | Activité supplémentaire | Fréquence d'audit |
|---------------------|-------------------------|-------------------|
| Production | Services | Annuelle |
| Production | Production | Annuelle |
| Services | Services | Bisannuelle |
| Services | Production | Annuelle |

Les durées d'audit sont déterminées comme suit :

Pour l'activité principale, la durée d'audit doit être déterminée sur base des valeurs des tableaux 1 à 5.

Pour les activités connexes, il faut, en plus de la durée d'audit pour l'activité principale, compter une durée d'audit additionnelle par activité supplémentaire, suivant le tableau ci dessous :

TABLEAU 7 Entreprises exerçant plusieurs activités : Durée d'audit additionnelle

| Activité supplémentaire | Durée d'audit additionnelle |
|------------------------------------------------------------|-----------------------------|
| Services (négoce, stockage et manutention, transport) | + 1 h |
| Production d'additifs | + 2 h |
| Production de prémélanges | + 2 h |
| Production de matières premières pour aliments des animaux | + 2 h |
| Production d'aliments composés | + 2 h |

6 SYSTEME DE CERTIFICATION

Les organismes de certification agréés par l'AFSCA disposent de leur propre système de qualité qui offre des garanties suffisantes par rapport aux exigences posées dans ce document.

Une entreprise adresse sa demande de certification pour le Guide Autocontrôle Alimentation animale à l'organisme de certification agréé de son choix. L'entreprise y indique clairement pour quelles activités et unité(s) d'exploitation # elle souhaite être certifiée. Lorsqu'une entreprise est composée de plusieurs personnes morales, qui souhaitent toutes être certifiées, alors elles devront toutes obtenir leur propre certificat.

Les accords entre l'entreprise et l'organisme de certification sont fixés dans un contrat.

Pour être pris en considération pour la certification, il faut démontrer, à l'organisme de certification, que les activités en question, exercées dans l'(les) unité(s) d'exploitation concernée(s), satisfont aux dispositions reprises dans ce guide.

Lorsque l'organisme de certification constate qu'il n'est pas (plus) satisfait aux conditions et critères du Guide Autocontrôle Alimentation animale, l'organisme de certification doit appliquer une sanction en proportion de la gravité des faits. Les sanctions suivantes peuvent être appliquées :

1. Constatation de non-conformités : Les non-conformités A sont des manquements qui sont de nature à réduire, de manière substantielle, la confiance dans le système d'autocontrôle et/ou qui signifient un danger direct pour la qualité de base du produit (ou du service) qui est fourni. Les non-conformités A doivent être suivies immédiatement de mesures correctives. Si nécessaire, l'organisme de certification peut réaliser une réévaluation sur place concernant l'application de ces mesures correctives. Les non-conformités B sont des manquements qui ne signifient pas de danger direct pour la qualité de base du produit (ou du service) fourni. Les non-conformités B font l'objet d'un plan de résolution qui doit être remis à l'organisme de certification, dans le mois suivant l'audit. Si l'entreprise ne devait pas se mettre en règle dans le délai imposé, une autre sanction doit être imposée.
2. Soit suspendre le certificat jusqu'à ce que les manquements soient levés de manière vérifiable ;

3. Soit ne pas accorder la prolongation du certificat ;
4. Soit retirer le certificat avec effet immédiat.

L'organisme de certification doit disposer d'une procédure pour prononcer les non-conformités, suspensions et retraits de certificats ainsi que pour enregistrer et traiter les plaintes et litiges.

L'entreprise est obligée d'apporter toute sa collaboration aux contrôles effectués par l'organisme de certification.

Si l'entreprise dispose de certificats commerciaux, qui sont à auditer à intervalles réguliers, alors l'audit dans le cadre du Guide Autocontrôle Alimentation animale peut y être combiné. A cette fin, l'organisme de certification auditera d'abord le système d'autocontrôle complet, pour ensuite procéder à l'audit des certificats commerciaux, en tenant compte des aspects déjà contrôlés.