



Exigences générales à l'intention des fournisseurs de services accrédités (SCRS, SCRS + HACCP, CCG HACCP)

N-FSA CCG 2.0.0

N° d'exemplaire non contrôlé

Le 15 juin 2022

Commission canadienne des grains
Bureau de certification et d'accréditation
Services à l'industrie
303, rue Main, bureau 800
Winnipeg (Manitoba)
Canada
R3C 3G8

Table des matières

Exigences générales à l'intention des fournisseurs de services accrédités

Table des matières.....	i
Examen	ii
Registre des modifications	iii
Acronymes.....	iv
1.0 INTRODUCTION.....	1
2.0 EXIGENCES GÉNÉRALES	1
3.0 CRITÈRES DE QUALIFICATION DU PERSONNEL.....	1
3.1 Compétences générales du vérificateur.....	2
3.2 Compétences du vérificateur relatives au SCRS	3
3.3 Compétences du vérificateur relatives au CCG HACCP	3
3.4 Preuve des compétences du vérificateur	3
3.5 Qualités du vérificateur.....	3
3.6 Maintien des compétences du vérificateur	4
3.7 Examen des compétences du vérificateur.....	4
4.0 RESPONSABILITÉS DU VÉRIFICATEUR.....	4
4.1 Amélioration continue	4
4.2 Conflit d'intérêts.....	5
5.0 ENTENTE DE SERVICES	5
6.0 SURVEILLANCE.....	5
ANNEXE 1 Critères relatifs au cours sur le système HACCP.....	6

Examen

La présente norme de la Commission canadienne des grains est assujettie à un examen annuel. Des modifications seront effectuées pour veiller à ce que la norme continue de répondre aux besoins.

Registre des modifications

Les modifications à la présente norme seront numérotées consécutivement et datées. Veuillez à insérer toutes les modifications, à enlever les pages périmées et à remplir la fiche ci-dessous.

N° de modification	Contenu de la modification et pages visées	Auteur	Date
Nouvelle publication	Ajout des programmes de la CCG HACCP	J. Sutherland	20 mai 2009
Révision 1	p. 3, ajout de la section 3.5 Preuve des compétences des vérificateurs	J. Sutherland	4 janvier 2010
	p. 3, ajout de la section 3.6 Qualités des vérificateurs	J. Sutherland	4 janvier 2010
Révision 2	Modification du format de présentation du document	M. Stoughton -Ens	1 ^{er} août 2010
Révision 3	Mise à jour des exigences d'accréditation et des codes NACE; ajout des critères de qualification du vérificateur à la Section 3; ajout des exigences en matière de confidentialité à la Section 5 Confidentialité et des conflits d'intérêts; modification de la Section 6 Surveillance		
Révision 4	Modifications à l'ensemble de la norme en ce qui concerne les responsabilités des vérificateurs et l'examen annuel des FSA et des vérificateurs	E. Bernardin	1 ^{er} avril 2017
Révision 5	Versions mises à jour de documents dont il est fait mention et mise à jour des compétences exigées des vérificateurs.	M. Le Dorze	15 juin 2022

Acronymes

BPE	Bonne pratique d'exploitation
BVA	Bureau de vérification de processus et d'accréditation
CCG HACCP	HACCP de la Commission canadienne des grains
CCG	Commission canadienne des grains
FSA	Fournisseur de services accrédité
HACCP	Analyse des risques et maîtrise des points critiques
IAF	International Accreditation Forum
IATCA	International Auditor and Training Certification Association
IP	Identité préservée/ségrégation
IRCA	International Register of Certificated Auditors
NACE	Nomenclature des activités économiques
SCRS	Système canadien de reconnaissance de la ségrégation
SCRS+HACCP	Système canadien de reconnaissance de la ségrégation Plus HACCP
SGQ	Système de gestion de la qualité
SGQSA	Système de gestion de la qualité et de la salubrité des aliments
TEAC	Technical Advisory Expert Committee (Comité technique consultatif)

EXIGENCES GÉNÉRALES À L'INTENTION DES FOURNISSEURS DE SERVICES ACCRÉDITÉS

1.0 INTRODUCTION

La présente norme fixe les exigences auxquelles doit satisfaire le fournisseur de services accrédité (FSA) pour obtenir l'accréditation de la Commission canadienne des grains (CCG) en vue d'offrir des services de vérification tierce partie dans le cadre des programmes du Système canadien de reconnaissance de la ségrégation (SCRS), du Système canadien de reconnaissance de la ségrégation et HACCP (CIPRS + HACCP) ou du système HACCP de la Commission canadienne des grains (CCG HACCP). Ces exigences visent à garantir l'uniformité et la fiabilité des vérifications et des rapports de vérification réalisés par le FSA.

2.0 EXIGENCES GÉNÉRALES

Pour offrir des services de vérification tierce partie dans le cadre des programmes SCRS, SCRS + HACCP ou CCG HACCP, le FSA doit avoir un système de gestion de la qualité accrédité conformément à la norme ISO/IEC 17065:2017 par un organisme d'accréditation membre de l'International Accreditation Forum (IAF) et signataire de l'Accord de reconnaissance multilatérale de l'IAF.

Lorsqu'il présente sa demande d'accréditation, le FSA doit fournir une copie du certificat d'enregistrement/d'accréditation que lui a remis l'organisme d'accréditation membre de l'IAF.

Le FSA doit également fournir la preuve qu'il détient le code NACE (Nomenclature des activités économiques) approprié. Aux fins des trois programmes précités, les codes NACE suivants sont jugés appropriés :

- A1.63 – Traitement primaire des récoltes
- C10.6 – Travail des grains; fabrication de produits amylacés
- G46.21 – Commerce de gros de céréales, de tabac non manufacturé, de semences et d'aliments pour le bétail

3.0 CRITÈRES DE QUALIFICATION DU PERSONNEL

Le FSA doit s'assurer que ses employés et le personnel contractuel ont les compétences nécessaires pour effectuer toutes les fonctions administratives, techniques, de gestion et de vérification liées à leurs poste au sein de l'organisation.

Le FSA doit conserver des dossiers des qualifications, de la formation, de l'expérience et de la compétence de ses employés et du personnel contractuel

qui exécutent des fonctions administratives, techniques, de gestion ou de vérification au sein de l'organisation.

3. Compétences générales du vérificateur

Afin de pratiquer avec la compétence requise les activités décrites dans la QSP CCG 2.3.1, *Vérification du système de gestion de la qualité pour un programme de ségrégation et de salubrité des aliments*, le vérificateur du FSA doit démontrer qu'il connaît bien les principes et la mise en œuvre des systèmes qualité et de l'ensemble de l'industrie des grains.

Pour satisfaire à ces exigences, le vérificateur doit :

- avoir réussi un cours de responsable d'audit ISO 9001 dispensé par un registraire de système qualité accrédité¹;
- avoir réalisé au moins deux vérifications complètes de SGQ au cours de l'année suivant la présentation de la demande; et
- avoir réussi la formation sur la vérification des programmes SCRS, SCRS+ HACCP ou CCG HACCP offerts par le Bureau de vérification de processus et accréditation (BVA), selon le programme ou les programmes que le vérificateur sera appelé à vérifier;
- avoir réussi l'examen sur la compétence des vérificateurs administré par le Bureau de la vérification des processus et de l'accréditation.

De plus, le vérificateur du FSA doit posséder une combinaison d'études et d'expérience, comme suit :

- 2 ans d'études postsecondaires dans un domaine lié à l'agroalimentaire et 2 ans d'expérience liée à l'agroalimentaire
OU
- d'autres études postsecondaires (moins de 2 ans) et 3 ans d'expérience liée à l'agroalimentaire
OU
- diplôme d'études secondaires et 5 ans d'expérience liée à l'agroalimentaire.

Dans les cas où le vérificateur ne répond pas aux critères en matière d'expérience, la direction du FSA peut suggérer des activités qu'entreprendra le vérificateur pour acquérir l'expérience voulue. Il revient au BVA de déterminer si les activités proposées sont suffisantes et de préciser les conditions de surveillance dans lesquelles ces activités devront être exercées.

¹ Par l'International Registry of Certificated Auditors (IRCA) ou Exemplar Global.

3.1 Compétences du vérificateur relatives au SCRS

En plus de satisfaire aux exigences générales en matière de compétences décrites en 3.1, le vérificateur du SCRS doit participer, en tant que membre d'une équipe de vérification, à au moins deux vérifications complètes d'un système de gestion de la qualité pour un programme de ségrégation des aliments au cours de l'année suivant la présentation de la demande.

3.2 Compétences du vérificateur relatives au CCG HACCP

En plus de satisfaire aux exigences énoncées en 3.1, le vérificateur du programme CCG HACCP doit démontrer qu'il connaît les principes et la mise en œuvre du programme de salubrité des aliments fondés sur le système HACCP.

Pour satisfaire à ces exigences, le vérificateur du FSA doit :

- avoir réussi un cours de formation sur le système HACCP respectant les critères énoncés à l'annexe 1;
- participer, en tant que membre d'une équipe de vérification, à au moins deux vérifications complètes de système de gestion de la qualité et de la salubrité des aliments (SGQSA) au cours de l'année suivant la présentation de la demande.

3.3 Preuve des compétences du vérificateur

Dans le cadre du processus de demande, et lorsque les FSA proposent des vérificateurs additionnels en vue d'effectuer la vérification des programmes de la CCG, les vérificateurs doivent produire leur curriculum vitae et des copies des certificats attestant la réussite de la formation requise.

3.4 Qualités du vérificateur

En plus des connaissances, des études et de l'expérience décrites ci-dessus, le vérificateur doit posséder certaines qualités personnelles telles qu'elles sont indiquées au paragraphe 7.2.2 de la norme ISO19011:2018 *Lignes directrices pour l'audit des systèmes de management*, c'est-à-dire :

- éthique,
- ouverture d'esprit,
- diplomatie,
- sens de l'observation,
- perspicacité,
- polyvalence,
- ténacité,
- capacité de prendre des décisions,
- autonomie,
- intégrité,
- capacité d'agir selon ses convictions,

- ouverture à l'amélioration,
- sensibilité aux réalités culturelles,
- esprit de collaboration.

On pourra vérifier si le vérificateur possède ces qualités lors d'observations sur le terrain menées conformément à la norme *PSQ CCG 2.1.0 Accréditation et surveillance des fournisseurs de services de la CCG*.

3.5 Maintien des compétences du vérificateur

Afin de maintenir ses compétences en matière de vérification :

- le vérificateur du SCRS doit effectuer au moins une vérification du système de gestion de la qualité de la ségrégation par année,
- le vérificateur du CCG HACCP doit effectuer au moins une vérification du programme de salubrité des aliments par année,
- le vérificateur du SCRS+ HACCP doit effectuer au moins une vérification du système de salubrité des aliments et de gestion de la qualité de la ségrégation par année.

3.7 Examen des compétences du vérificateur

Les compétences du vérificateur doivent être confirmées chaque année dans le cadre d'un examen de ses dossiers de formation et d'expérience.

Dans les cas où les compétences d'un vérificateur n'ont pas été maintenues, la direction du FSA doit prendre les mesures nécessaires pour les rétablir. Le BVA détermine, à sa discrétion, si les mesures prises ont suffi à rétablir les compétences du vérificateur.

4.0 RESPONSABILITÉS DU VÉRIFICATEUR

En conformité avec les exigences précisées dans le document PSQ CCG 2.3.1, le vérificateur du FSA doit mener les activités suivantes :

- examiner le manuel du système de gestion de la qualité du client;
- interroger le personnel et observer la conformité aux exigences du programme;
- exercer toute activité de suivi nécessaire;
- rédiger un rapport de vérification satisfaisant aux exigences de présentation énoncées;
- conserver la documentation requise dans ses dossiers.

4.1 Amélioration continue

Le vérificateur du FSA doit suivre les cours de formation jugés nécessaires par le BVA.

4.2 Conflit d'intérêts

Le FSA doit s'assurer que le vérificateur signe un contrat ou une entente indiquant qu'il respectera les exigences en matière de confidentialité des clients et les règles d'indépendance (aucune relation personnelle ou commerciale). Le vérificateur doit aussi déclarer au FSA toute situation pouvant entraîner un conflit d'intérêts, conformément aux exigences de la norme ISO/IEC 17065:2017. Le vérificateur ne doit pas effectuer la vérification d'une entreprise à laquelle il a offert des services d'expert-conseil au cours des deux années précédentes.

5.0 ENTENTE DE SERVICES

Le FSA doit lire et signer l'entente d'accréditation et s'y conformer.

6.0 SURVEILLANCE

Le FSA doit participer à un programme de surveillance conformément à la PSQ CCG 2.1.0 *Accréditation et surveillance des fournisseurs de services de la CCG*. Il doit informer le BVA par écrit de tout changement à la liste des vérificateurs approuvés ou aux compétences de ceux-ci, à la direction, à la structure de gestion ou au régime de propriété. Si l'un de ces changements entraîne un conflit d'intérêts ou une perte d'intégrité, le fournisseur de services doit communiquer avec le BVA afin de déterminer les mesures appropriées à prendre.

ANNEXE 1

Critères relatifs au cours sur le système HACCP

Les cours sur le système HACCP doivent être structurés de telle manière que les participants puissent acquérir les connaissances nécessaires pour comprendre comment les systèmes de salubrité des aliments fondés sur le système HACCP sont élaborés et mis en œuvre. Un programme de cours acceptable sur le système HACCP doit inclure au moins ce qui suit :

- Élaboration d'un système HACCP et réalisation d'une analyse des dangers et d'une évaluation des risques en fonction des documents d'orientation suivants du Codex Alimentarius :
 - o Principes généraux de l'hygiène alimentaire
 - o Système HACCP et lignes directrices relatives à son application
- Avantages du système HACCP à l'appui de la salubrité des aliments et de l'hygiène
- Divers types de risques, leurs sources et les méthodes de prévention
- Définition et rédaction de programmes préalables
- Établissement des points de contrôle critiques, notamment :
 - o Limites critiques
 - o Procédures de surveillance
 - o Écarts et procédures visant les mesures correctrices
 - o Procédures de vérification
- Documents et registres requis pour appuyer un système HACCP.