



HACCP et ISO 22000 au Québec et Canada, bref aperçu

**Christine Dupuis,
christine.dupuis@bnq.qc.ca
CRIQ-QC,
19 octobre 2006**

Sommaire

- **Contexte canadien et québécois pour HACCP**
- **Quelques chiffres...**
- **Le programme HACCP-PASA canadien, si différent de ISO 22000?**

Contexte canadien

- *Agences fédérales et provinciales chargées de l'inspection des denrées alimentaires (Ex.ACIA, MAPAQ)*
- *HACCP « réglementé et obligatoire » par ACIA dans les secteurs produits marins et produits carnés (établissements juridiction fédérale)*
- *Audits HACCP par ACIA pour les établissements agréés*

Contexte canadien (suite)

- *Application volontaire du HACCP pour tous les autres secteurs*
- *Audits de certification HACCP par BNQ (Québec) et ONGC (Ontario) sous reconnaissance provinciale*
- *Des organismes de certification privés ou autres types d'organisations effectuant des audits HACCP*

Établissements HACCP audités ACIA

Données communiquées par ACIA-R.Lavigne

	Secteurs HACCP « obligatoire »		Secteurs HACCP « volontaire »
	Produits marins (PGQ)	Produits carnés (PASA)	Produits Divers (PASA)
Canada (incluant Québec)	845	760	150
Québec	74	269	33

Certification HACCP « volontaire »

Audits autres que ceux ACIA

Entreprises choisissent certification HACCP:

- *Pour répondre aux exigences de leurs clients (distributeurs, chaînes de restauration rapide, fabricants, etc...)*
- *Pour simplement être reconnu par un tierce partie et pouvoir démontrer leur conformité*
- *Pour avoir une évaluation extérieure neutre de leur système HACCP*

Certification HACCP au Canada

Données disponibles Internet ^{Note 1}, 13 octobre 2006

	AIB	BNQ	QMI	ONGC	NSF	SGS
Canada (incluant Québec)	27	16	10	7	Note 2	Note 2
Québec	2	16	2	0	Note 2	Note 2

Note 1: Les chiffres sont par organisation certifiée et ne tiennent pas compte du nombre de sites.

Note 2: Ces entreprises ne publient pas le nombre de certificats HACCP spécifiquement canadiens.

Dossiers actifs au BNQ

(PASA, CODEX)

Secteur	Certificats 1er cycle	Certificats 2ème cycle
Ingrédients et additifs alimentaires	5	1
Boulangerie, pâtisserie, confiserie	3	1
Emballage et connexes	3	2
Alimentation animale	2	2
Fruits et légumes	1	0
Breuvages	1	0
Distributeurs, entrepôts	1	0
Total	16	6

Certification HACCP au BNQ

- *9 sur 16 entreprises vendent leurs produits au détail*
- *8 sur 16 ne fabriquent pas des aliments pour alimentation humaine*
- *7 sur 16 exportent : USA, Asie, Amérique du Sud, Europe...*
- *6 sur 16 entreprises ont moins de 25 employés*
- *6 sur 16 appliquent aussi ISO 9001 (3 certifiés)*
- *Toutes les entreprises ayant complété leur 1^{er} cycle de 3 ans ont renouvelé*

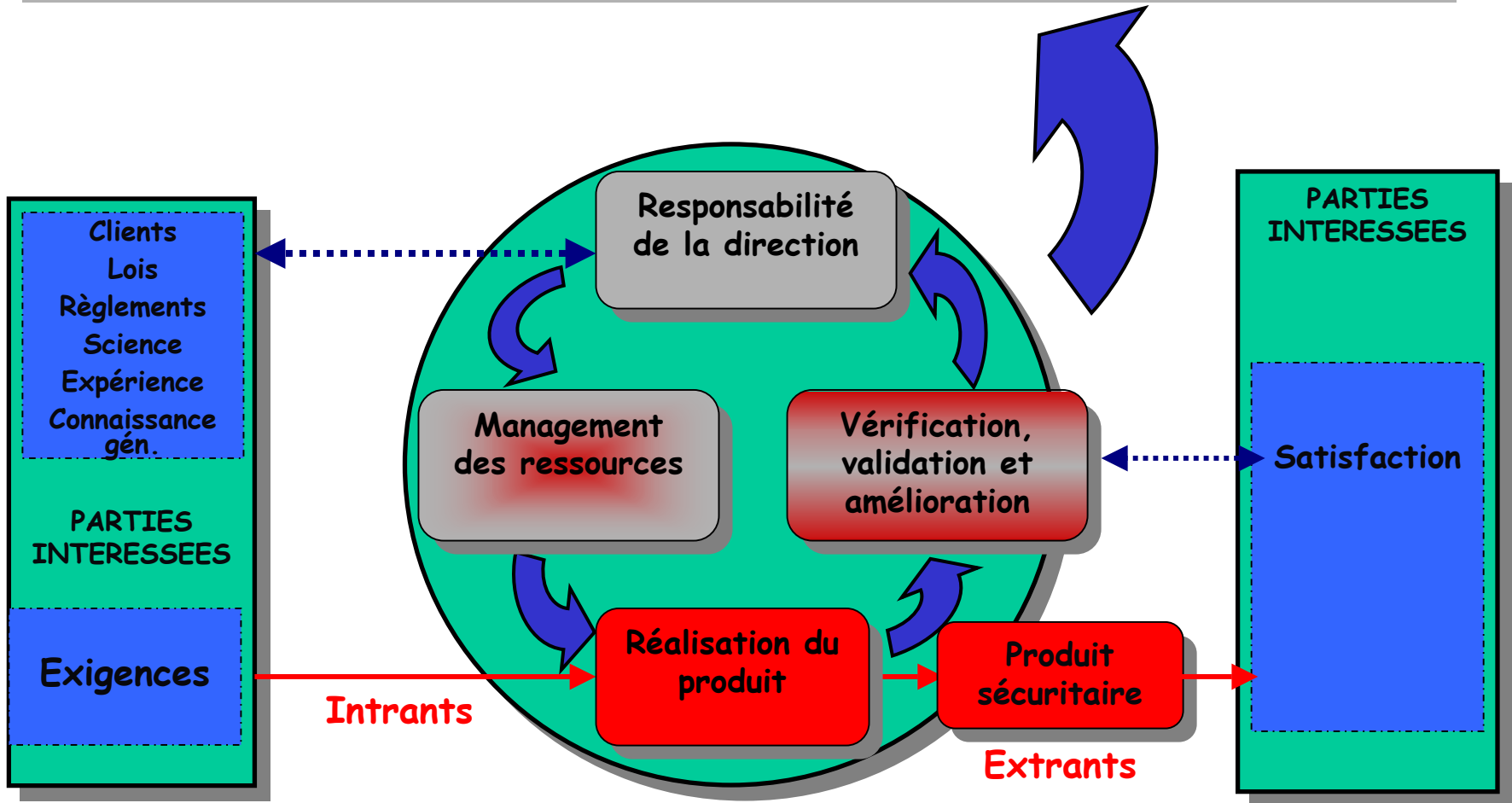
Et ISO 22000 au Canada?

- Comité WG8 canadien : Albert Chambers (consultant), Roy John (ONGC), Gary Fread (Guelph), Christine Dupuis (BNQ)
- Participation canadienne au comité international WG8 et JWG11 (règles de certification)
- L'ONGC est l'organisme de normalisation responsable du secrétariat du comité miroir au Canada
- ACIA et gouvernements provinciaux (Québec, Ontario, Manitoba) participent au comité miroir canadien
- Consultation en cours au Canada sur l'adoption éventuelle de ISO 22000 comme norme nationale

Certification ISO 22000 au Canada?

- Pas de certificat ISO 22000 au Canada pour l'instant (à notre connaissance...)
- Différences entre ISO 22000 et HACCP/PASA...

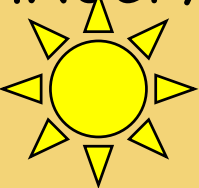
Le HACCP/PASA couvre déjà une partie de ISO 22000 (1)



.....▶ Circulation information

(1) Adapté de ISO/CD 22000

Conclusion

- **ISO 22000**, une norme **HACCP+** outils de gestion à la « ISO »
- Le HACCP/PASA, un bon bout de ISO 22000 déjà fait 
- ISO 22000, un choix volontaire, en cours d'implantation chez certaines entreprises du Canada et du Québec

1er certificat