



# MAINTIEN DE LA CERTIFICATION ISO 22000 : externaliser ?



## Le cas du Chardon Bleu

# **Après la certification :**

- ▶ **Eviter que le «soufflet» ne retombe en terme d'organisation**
- ▶ **Optimiser les coûts**
- ▶ **Rentabiliser la démarche**

# A. 3 Cas de figure

---

- 1. Service sécurité des aliments interne, autonome**
- 2. Fonction qualité externalisée pour sa partie la plus technique**
- 3. Solution mixte**

# 1. Service sécurité des aliments interne, autonome

## a) Niveau requis

**Responsable qualité bac + 3 en IAA au minimum. BTS un peu juste mais dépend de la personnalité.**

## b) Temps à passer

**Suivi quotidien rassurant mais travail réel de 1 à 1h30 par jour pour le maintien du système ISO 22 000 ou IFS pour une PME de 20 à 50 personne sur 1 ou 2 sites.**

## **Nécessité de trouver d'autres tâches :**

- ☞ maintien d'une autre certification (bio),**
- ☞ prévention des maladies professionnelles,**
- ☞ achats,**
- ☞ travail à temps partagé pour une autre entreprise, commercial, etc.),**

**sinon risque de sur-contrôle, complexification inutile du système et déresponsabilisation de l'encadrement.**

## **2. Fonction sécurité des aliments externalisée pour sa partie la plus technique**

**La fonction de responsabilité du système ISO 22000 reste interne à l'entreprise (Président, DG ou dir prod).**

**Les fonctions techniques sont effectuées par un assistant sous-traitant, de préférence appartenant à la structure qui a déjà assisté l'entreprise dans la mise en place du système ISO 22 000.**

## **b. Liste des taches externalisables**

- ▶ Préparation des revues de direction
- ▶ Rédaction du compte-rendu
- ▶ Gestion documentaire
- ▶ Métrologie des thermomètres
- ▶ Formations hygiène et HACCP
- ▶ Contrôles microbiologiques : pilotage du laboratoire d'analyse microbio
- ▶ Participation à actions correctives
- ▶ Audits Hygiène/HACCP/ISO 22000 (sauf sa propre fonction d'assistant)
- ▶ Validation des processus et du système HACCP en cas de nouveaux processus

# 3. Solution mixte

Un service sécurité des aliments niveau BTS/bac + 3 assure la vie courante du système, un consultant hygiéniste à forte composante de microbiologie intervient pour les parties très techniques en microbiologie et connaissance de la norme :

## **Missions :**

- ⌘ Participation à actions correctives (expertise microbiologique)
- ⌘ Audits Hygiène/HACCP/ISO 22000
- ⌘ Validation des processus et du système HACCP en cas de nouveaux processus

# B. Avantages/inconvénients de l'externalisation de la partie technique



- 1. Moyens**
- 2. Efficacité**
- 3. Un cas de fonction qualité partiellement externalisé : Le Chardon Bleu**
- 4. Déontologie**
- 5. Coût : Etude de cas Chardon Bleu SA**
- 6. Bénéfice à rapporter au surcoût**



# 5. Coût : Etude de cas Le Chardon Bleu SA

## a) Coût annuel sans Iso 22000

- ⌘ Labo.....3 758
- ⌘ Prestataire externe.....5 508
- ⌘ Total.....9 266

## b) Coût annuels avec Iso 22000 certifié

- ⌘ Labo.....3 758
  - ⌘ Prestataire externe.....11 016
  - ⌘ Coûts de certification....3 233
- Total : 18 007

⌘ Surcoûts de réunion cadres/direction = impossible à chiffrer  
2 à 2,5 jours par an pour chacun (Président, DG, Dir prod  
essentiellement)

# 5. Coût : Etude de cas

## Le Chardon Bleu SA

### c) Surcoût annuel

$$\text{⌘ } 18\,007 - 9\,266 = 8\,741$$

### d) Répercussion sur le prix de vente du produit

$$\text{⌘ } \text{CA annuel} = 2\,740\,000$$

$$\text{⌘ } \text{Soit surcoût/CA} = 0,31 \%$$



## **6. Bénéfice à rapporter au surcoût**

### **a) Réaction des clients**

- ⌘ Sur le fait d'avoir une démarche de certification
  - ⌘ Sur le choix du référentiel

### **b) Réactions des administrations de contrôle**