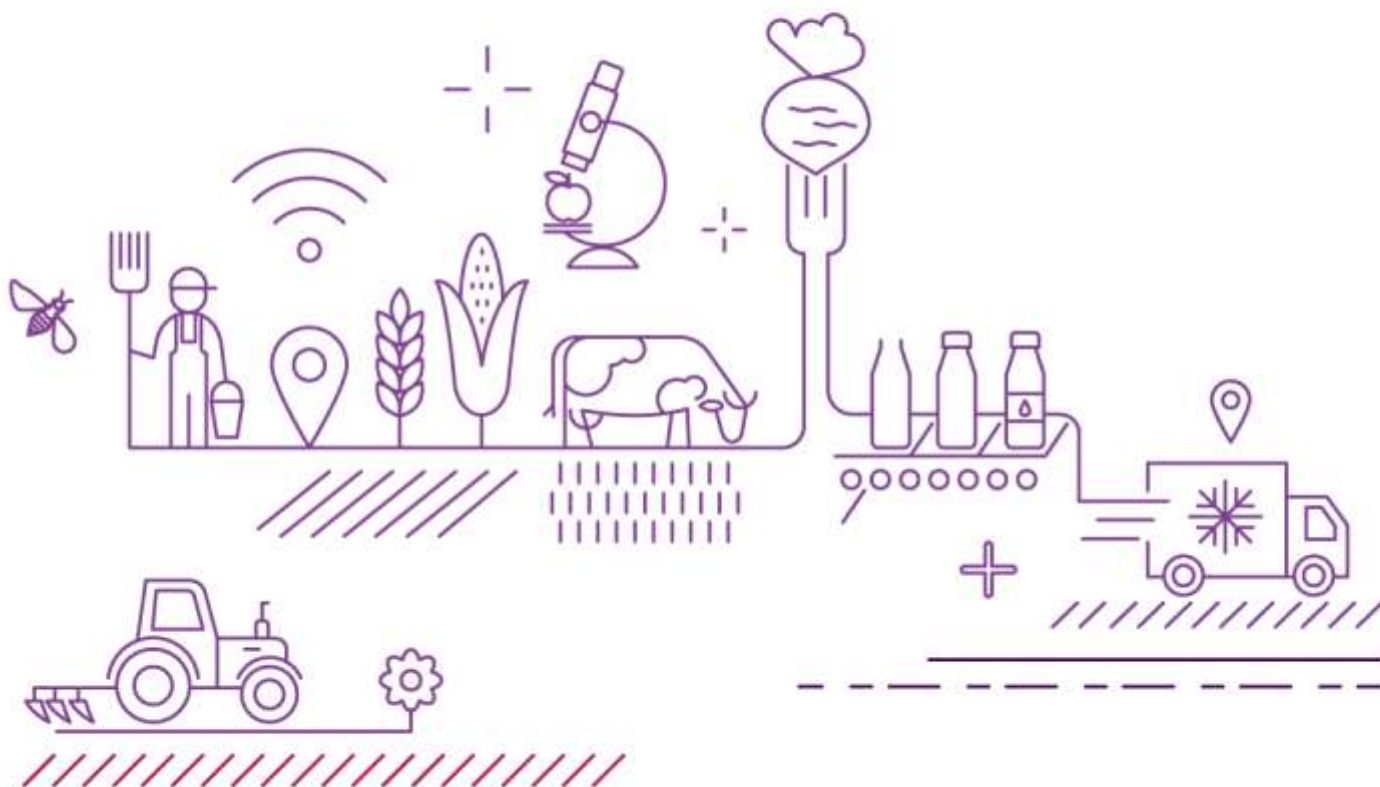


Passer sa certification ISO 22000:2018

Module de soutien n°7 – v4

Avril 2020



L'ISO/TS 22003 : « Exigences pour les organismes procédant à l'audit et à la certification de systèmes de management de la sécurité des denrées alimentaires selon l'ISO 22000 »

Un document de la série ISO 22000 définit les exigences pour les organismes qui réalisent l'audit et la certification des systèmes de management de la sécurité des denrées alimentaires (SMSDA). Son élaboration a été appuyée par un consensus international d'experts des gouvernements et de l'industrie.

La spécification technique ISO/TS 22003, révisée en décembre 2013, donne des informations, des critères et des lignes directrices pour réaliser l'audit et la certification selon la norme ISO 22000.

Elle est donc utile pour les organismes de certification, les organismes d'accréditation qui les approuvent, les fournisseurs souhaitant avoir leur SMSDA certifié, leurs clients et les autorités réglementaires du secteur agroalimentaire.

La certification n'est pas une exigence de l'ISO 22000:2018, Systèmes de management de la sécurité des aliments - Exigences pour tout organisme appartenant à la chaîne alimentaire, qui peut être appliquée uniquement pour les avantages qu'elle procure.

Toutefois, lorsque la certification est requise par les clients ou par les autorités de réglementation ou est jugée souhaitable en tant que différenciateur commercial, l'ISO/TS 22003 aide à créer la confiance en cette certification dans l'ensemble de la chaîne logistique alimentaire.

Comprenant dix articles, cinq annexes et une bibliographie, l'ISO/TS 22003:2013 traite de sujets comme les exigences en matière de ressources, la compétence de la direction et du personnel (y compris les auditeurs et les personnes impliquées dans la décision de certification), les exigences liées aux processus et les exigences pour les organismes de certification.

Elle suit de près les exigences établies par la norme ISO 17021 Évaluation de la conformité - Exigences pour les organismes procédant à l'audit et à la certification de systèmes de management, qui place des exigences rigoureuses de compétence et d'impartialité sur les organismes qui proposent l'audit et la certification en fonction de normes de système de management.

A la date de rédaction de ce module, l'ISO/TS 22003 est en cours de révision. Elle devrait être publiée au cours du second semestre 2020.

Cette ISO/TS permet à tous les organismes certificateurs d'être accrédités sur les mêmes principes pour renforcer l'homogénéité des « certificats 22000 » délivrés dans les différents pays.

Les principales exigences

Classification des catégories de la chaîne alimentaire (Annexe A)

L'organisme de certification doit se servir du tableau ci-dessous pour :

- > Définir le domaine d'application dans lequel il souhaite œuvrer ;
- > Identifier si une quelconque qualification technique de ses auditeurs est requise pour la catégorie considérée ;
- > Évaluer les compétences de l'auditeur dans une catégorie particulière ;
- > Évaluer les compétences de l'équipe d'audit dans une sous-catégorie particulière ;
- > Définir la durée de l'audit conformément à l'Annexe B de la Spécification technique ;
- > Identifier, le cas échéant, la partie appropriée de la série de normes ISO/TS 22002 pour l'évaluation de la conformité au paragraphe 8.2 de l'ISO 22000:2018 ;
- > Définir le domaine d'application du document de certification au niveau de la sous-catégorie.

Le domaine d'application d'une organisation cliente spécifique peut couvrir plusieurs catégories.

| Groupe | Catégorie | | Sous-catégorie | | Exemple d'activités incluses |
|---|-----------|-------------------------------------|----------------|--|---|
| Agriculture | A | Productions animales | AI | Productions animales : viande, lait, œufs, miel | Élevage d'animaux (autres que les poissons et les fruits de mer) utilisés pour la production de viande, la production d'œufs, la production laitière ou l'apiculture Élevage, garde, piégeage et chasse (abattage sur le point de chasse) Conditionnement et/ou stockage associés* à la ferme |
| | | | AII | Élevage de poissons et de produits de la mer | Élevage de poissons et de fruits de mer utilisés pour la production de viande Élevage, piégeage et pêche (abattage au point de capture) Conditionnement et/ou stockage associés* à la ferme |
| | B | Productions végétales | BI | Productions végétales (autres que les céréales, oléagineux et protéagineux) | Culture ou récolte de plantes (autres que les céréales et les oléagineux et protéagineux) : produits horticoles (fruits, légumes, épices, champignons, etc.) et hydrophytes pour les denrées alimentaires Conditionnement et/ou stockage associés* à la ferme |
| | | | BII | Productions de céréales, d'oléagineux et de protéagineux | Culture ou récolte de céréales et d'oléagineux et de protéagineux pour les denrées alimentaires Conditionnement et/ou stockage associés* à la ferme |
| Transformation de denrées alimentaires et d'aliments pour animaux | C | Fabrication de denrées alimentaires | CI | Transformation de denrées périssables d'origine animale | Transformation de denrées d'origine animale y compris poissons, fruits de mer, viande, œufs, produits laitiers |
| | | | CII | Transformation de denrées périssables d'origine végétale | Transformation de denrées d'origine végétale y compris fruits, légumes, jus de fruit et légumes frais, céréales, oléagineux, protéagineux, fruits à coque |
| | | | CIII | Transformation de denrées périssables d'origine animale et végétale (denrées mixtes) | Transformation de denrées mixtes d'origine animale et végétale y compris pizzas, lasagnes, sandwiches, boulettes (pâte et viande), plats cuisinés |
| | | | CIV | Transformation de denrées stables à température ambiante | Fabrication de denrées alimentaires toutes sources confondues, conservées et commercialisées à température ambiante, y compris conserves, biscuits, en-cas, huile, eau potable, boissons, pâtes, farine, sucre, sel de qualité alimentaire |
| | D | Fabrication d'aliments pour animaux | DI | Transformation d'aliments pour animaux | Transformation d'aliments pour animaux à partir d'une seule source ou d'une source mixte d'aliments, destinés aux animaux producteurs de denrées alimentaires |
| | | | DII | Transformation d'aliments pour animaux de compagnie | Transformation d'aliments pour animaux à partir d'une seule source ou d'une source mixte d'aliments, destinés aux animaux non producteurs de denrées alimentaires |

| Groupe | Catégorie | | Sous-catégorie | | Exemple d'activités incluses |
|----------------------|---|---|----------------|--|--|
| Restauration | E | Restauration | | | Préparation, stockage et, le cas échéant, distribution de denrées alimentaires destinées à la consommation, sur le lieu de préparation ou dans une unité satellite. |
| | | F | Distribution | FI | Vente au détail/en gros |
| FII | Courtage/négoce de denrées alimentaires | | | Achat et vente de denrées alimentaires pour son propre compte ou en tant qu'agent pour des tiers - Emballage associé** | |
| G | Prestations de services de transport et de stockage | | GI | Transport /stockage de denrées alimentaires et d'aliments pour animaux périssables | Entrepôts et véhicules de livraison pour le stockage et le transport de denrées alimentaires et d'aliments pour animaux périssables. Emballage associé** |
| | | | GII | Transport/stockage de denrées alimentaires et d'aliments pour animaux, stables à température ambiante | Entrepôts et véhicules de livraison pour le stockage et le transport de denrées alimentaires et aliments pour animaux stables à température ambiante. Emballage associé** |
| Services auxiliaires | H | Services | | | Prestations de services liés à la production sûre de denrées alimentaires, y compris alimentation en eau, maîtrise des nuisibles, services de nettoyage, élimination des déchets. |
| | | I Production d'emballages pour denrées alimentaires et de matériaux d'emballage | | | Production de matériaux d'emballage destinés aux denrées alimentaires |
| | | J Fabrication d'équipements | | | Production et mise au point d'équipements de transformation de denrées alimentaires et de distributeurs automatiques |
| | | K Production de produits (bio)chimiques | | | Production d'additifs, de vitamines, minéraux, bio-cultures, arômes, enzymes et adjuvants de fabrication pour denrées alimentaires et aliments pour animaux. Pesticides, médicaments, matières fertilisantes, agents de nettoyage. |

*« conditionnement à la ferme » signifie conditionnement sans modification ni traitement du produit.

**« emballage associé » signifie emballage sans modification ni traitement du produit et sans altération de l'emballage primaire

Cas des multi sites et échantillonnage

Lors des travaux d'élaboration de l'ISO/TS 22003, les experts internationaux ont souhaité que l'organisme de certification qui propose une certification multi sites s'assure du respect de certaines conditions et utilise un programme d'échantillonnage, afin de garantir un audit efficace du SMSDA.

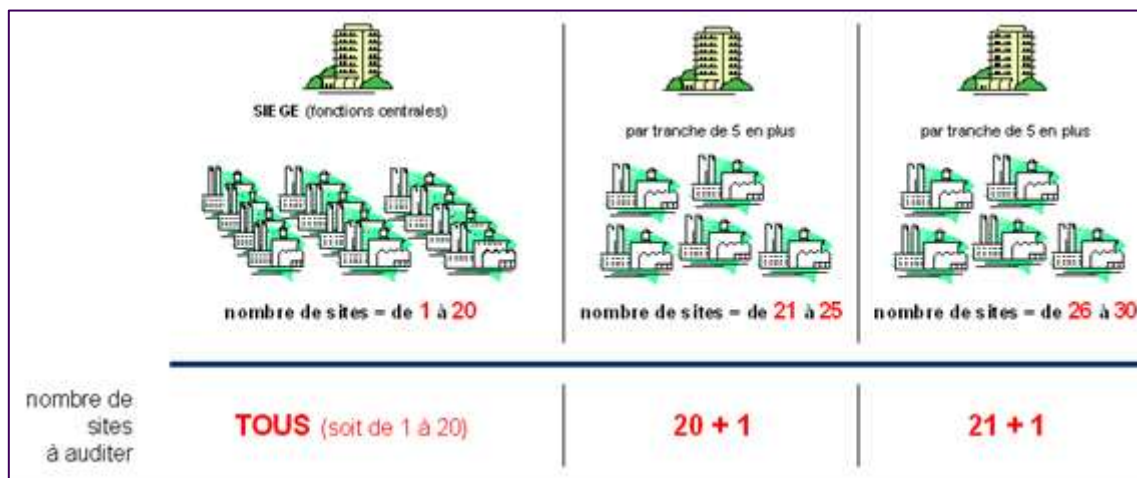
Les conditions préalables pour qu'une organisation multi sites puisse être certifiée dans le cadre d'un seul système de management sont les suivantes :

- > Tous les sites opèrent sous un seul SMSDA contrôlé et administré de façon centralisée, tel que défini à l'Article 4.4 de l'ISO 22000:2018;
- > Un audit interne a été réalisé sur chaque site dans l'année précédant la certification (pour l'audit initial) ;
- > Les constats d'audit issus des sites individuels doivent être considérés comme indicatifs de l'ensemble du système et une correction doit être apportée en conséquence.

Les conditions d'échantillonnage sont les suivantes :

- > Pour les organisations comportant 20 sites ou moins, tous les sites doivent être audités.
- > L'échantillonnage au-delà de 20 sites doit porter sur 1 site sur 5. Tous les sites doivent être sélectionnés au hasard et une fois l'audit réalisé, aucun site échantillonné ne peut être non conforme (c'est-à-dire ne pas satisfaire aux seuils de certification de l'ISO 22000).
- > Un audit du bureau central concernant le SMSDA doit être réalisé au moins une fois par an par l'organisme de certification.
- > Des audits de surveillance doivent être réalisés au moins une fois par an par l'organisme de certification sur le nombre de sites échantillonnés requis.

La figure ci-dessous donne des exemples du nombre de sites à auditer lorsque l'échantillonnage est utilisé.



Par ailleurs, l'échantillonnage n'est possible que pour certaines catégories (tableau ci-dessous).

| Échantillonnage | Catégories | Codes |
|-----------------|---|-------|
| POSSIBLE | Agriculture - Productions animales | A |
| POSSIBLE | Agriculture - Productions végétales | B |
| Impossible | Fabrication de denrées alimentaires | C |
| Impossible | Fabrication d'aliments pour animaux | D |
| POSSIBLE | Restauration | E |
| POSSIBLE | Distribution | F |
| POSSIBLE | Prestations de services de transport et stockage | G |
| Impossible | Services | H |
| Impossible | Production d'emballages pour denrées alimentaires et de matériaux d'emballage | I |
| Impossible | Fabrication d'équipements | K |
| Impossible | Production de produits (bio)chimiques | L |

Durée minimale de l'audit (Annexe B)

Lors de la détermination de la durée de l'audit requise pour chaque site, l'organisme de certification doit considérer la durée minimale sur site pour une certification initiale donnée dans le tableau ci-dessous.

| Catégorie (voir Annexe A) | Durée de base de l'audit sur site, en journées d'audit TD | Nombre de journées d'audit pour chaque étude HACCP supplémentaire TH | Nombre de journées d'audit en cas d'absence de système de management certifié pertinent TMS | Nombre de journées d'audit en fonction du nombre d'employés TFTE | Pour chaque site supplémentaire visité |
|---------------------------|---|--|---|--|---|
| A | 0,75 | 0,25 | 0,25 | 1 à 19 = 0 | 50 % de la durée minimale de l'audit sur site |
| B | 0,75 | 0,25 | | 20 à 49 = 0,5 | |
| C | 1,50 | 0,50 | | 50 à 79 = 1,0 | |
| D | 1,50 | 0,50 | | 80 à 199 = 1,5 | |
| E | 1,00 | 0,50 | | 200 à 499 = 2,0 | |
| F | 1,00 | 0,50 | | 500 à 899 = 2,5 | |
| G | 1,00 | 0,25 | | 900 à 1 299 = 3,0 | |
| H | 1,00 | 0,25 | | 1 300 à 1 699 = 3,5 | |
| I | 1,00 | 0,25 | | 1 700 à 2 999 = 4,0 | |
| J | 1,00 | 0,25 | | 3 000 à 5 000 = 4,5 | |
| K | 1,50 | 0,50 | | > 5 000 = 5,0 | |

La durée minimale de l'audit pour un seul site, T_s , exprimée en journées, est calculée comme suit :

$$T_s = (TD + TH + TMS + TFTE)$$

où

- > TD est la durée de base de l'audit sur site, en journées ;
- > TH est le nombre de journées d'audit pour les études HACCP supplémentaires ;
- > TMS est le nombre de journées d'audit pour absence de système de management pertinent ;
- > TFTE est le nombre de journées d'audit en fonction du nombre d'employés.

Durée minimale de l'audit pour chaque site additionnel, $T_m = T_s \times 50/100$, avec au moins 1 journée d'audit par site.

La durée minimale inclut l'étape 1 et l'étape 2 de l'audit de certification initiale, mais n'inclut pas le temps nécessaire à la préparation de l'audit et à la rédaction du rapport d'audit.

Afin d'éviter les doublons lorsqu'un autre système de management pertinent est en place et certifié par le même organisme de certification, aucune durée supplémentaire n'est nécessaire.

En cas d'audit combiné impliquant le SMSDA, une réduction de la durée de l'audit peut être appliquée si elle est justifiée et documentée.

NOTE 1 : Un système de management pertinent désigne un système qualité ou de sécurité des denrées alimentaires qui couvre les mêmes processus, produits et services.

La durée minimale de l'audit est établie pour l'audit d'un SMSDA qui ne comporte qu'une seule étude HACCP. Une étude HACCP correspond à une analyse des dangers pour une famille de produits et/ou de services présentant des dangers similaires et une technologie de production similaire et, le cas échéant, une technologie de stockage similaire.

La durée d'audit des activités de réalisation des produits et/ou services doit représenter au moins 50% de la durée minimale de l'audit sur site (cette règle s'applique à tous les types d'audit).

NOTE 2 : Les processus relatifs aux produits et à la réalisation de services n'incluent pas les activités liées à l'élaboration, à la formation, à la maîtrise, à l'audit, à la revue et à l'amélioration du SMSDA.

Le nombre d'auditeurs par audit tient compte de l'efficacité de l'audit, des ressources de l'organisation soumise à l'audit ainsi que des ressources de l'organisme de certification.

Une augmentation de la durée d'audit peut être requise lorsque des réunions supplémentaires sont nécessaires, par exemple des réunions de revue, de coordination, d'information de l'équipe d'audit.

Le nombre d'employés concernés par un aspect quelconque de la sécurité des denrées alimentaires doit être exprimé en équivalent temps plein [FTE (Full Time Equivalent)]. Lorsqu'une organisation travaille en équipes et que les produits et/ou processus sont similaires, le nombre de FTE sera calculé sur la base des employés de l'équipe principale (y compris les travailleurs saisonniers) ajoutés aux employés de bureau.

Certaines catégories font l'objet d'un échantillonnage multi sites et cela peut être pris en compte lors du calcul de la durée de l'audit.

Si l'échantillonnage des sites est autorisé, la taille de l'échantillon de sites doit être déterminée avant d'appliquer le calcul de la durée de l'audit. Les calculs de la durée de l'audit doivent donc être appliqués à chaque site échantillonné conformément aux exigences de la présente annexe et du Tableau ci-dessus.

Si le domaine d'application d'une organisation cliente spécifique couvre plusieurs catégories, le calcul de la durée de l'audit doit être fondé sur la plus longue durée de base de l'audit recommandée. Une durée supplémentaire est requise pour chaque étude HACCP (c'est-à-dire au moins 0,5 journée d'audit pour chaque étude HACCP).

D'autres facteurs peuvent rendre nécessaire l'augmentation de la durée minimale de l'audit (par exemple le nombre de types de produits, le nombre de ligne de produits, le développement de produits, le nombre de points critiques pour la maîtrise, le nombre de programmes prérequis opérationnels, la superficie du bâtiment, l'infrastructure, la présence d'un laboratoire d'essai interne, la nécessité de recourir à un interprète).

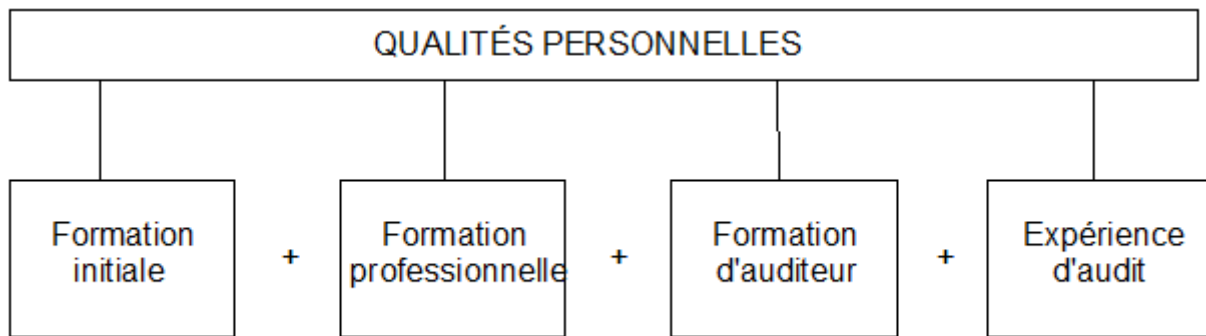
Les compétences du personnel intervenant dans la certification

L'Annexe C de l'ISO/TS 22003 :2013 spécifie les compétences en matière de SMSDA pour le personnel de l'organisme de certification. Il s'agit de critères de compétence spécifiques qui s'ajoutent aux critères de compétence génériques énoncés à l'Annexe A de l'ISO 17021:2011. Ils sont relatifs à la sécurité des denrées alimentaires et sont identifiés pour les fonctions de certification spécifiques suivantes :

- > Revue de la demande
- > Constitution de l'équipe d'audit
- > Activités de planification de l'audit
- > Activités d'audit
- > Décision de certification

L'organisme de certification doit identifier les connaissances et le savoir-faire spécifiques relatifs aux catégories de la chaîne alimentaire correspondant aux compétences identifiées dans l'annexe C, c'est-à-dire les connaissances spécifiques en termes de produits, de processus et de services pertinents pour la catégorie de la chaîne alimentaire concernée.

La compétence est l'aptitude à mettre en pratique des connaissances et un savoir-faire pour obtenir les résultats escomptés.



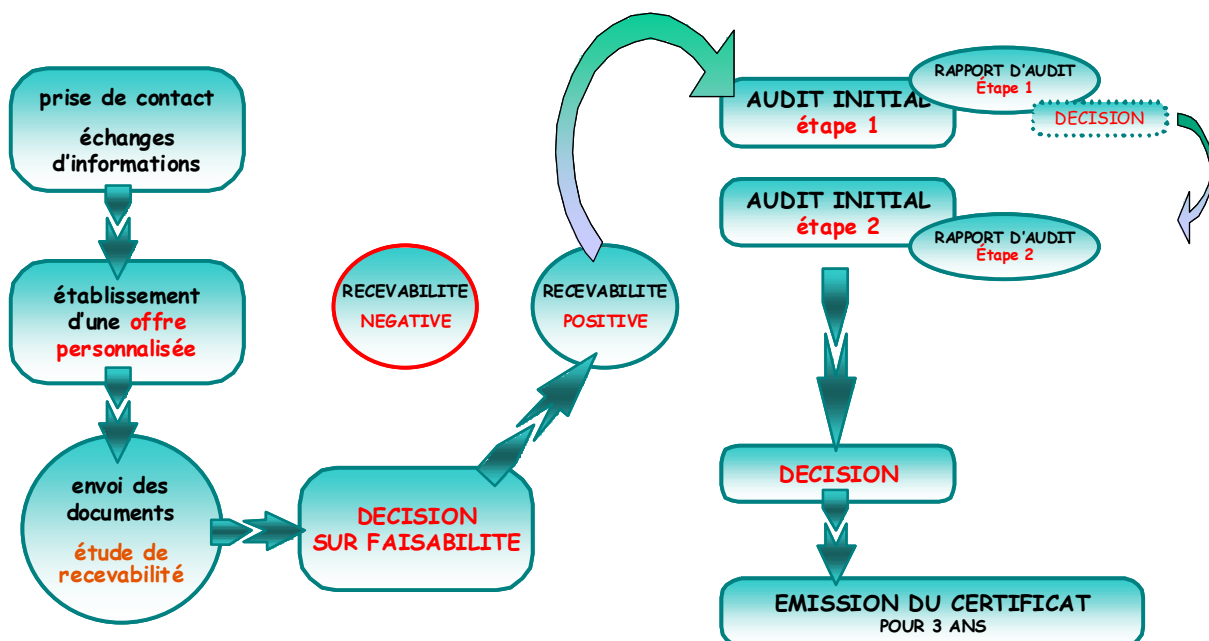
Dans sa version initiale, l'ISO/TS 22003 fixait des prérequis chiffrés pour les auditeurs en termes de formation initiale (diplôme bac +2), de formation à la sécurité des aliments (en jours), d'expérience professionnelle (en années), de formation à l'audit (en jours) et d'expérience d'audit (en nombre d'audits réalisés).

Dans sa version 2013, l'ISO/TS 22003 développe une approche compétence qui s'affranchit de ces prérequis obligatoires et demande à l'organisme de certification de développer des processus pour évaluer le personnel par rapport aux critères de compétence identifiés dans l'annexe C. En particulier, l'organisme de certification doit évaluer les connaissances de l'individu (auditeur ou autre intervenant) en matière de sécurité des denrées alimentaires, y compris ses connaissances des programmes prérequis (PRP) spécifiques et des dangers liés à la sécurité des denrées alimentaires dans les différentes catégories. Et l'organisme de certification doit démontrer l'efficacité des méthodes d'évaluation qu'il utilise.

Le processus de certification

L'organisme de certification doit exiger de l'organisation candidate qu'elle fournisse des informations détaillées concernant la nature de ses activités, les lignes de production, les études HACCP, le personnel concerné par la sécurité des denrées alimentaires et son organisation (travail en équipes, saisonnalité, etc.).

Après une décision positive sur la recevabilité du dossier, le processus global de certification peut se réaliser.



L'audit de certification

L'audit initial de certification s'effectue obligatoirement en deux phases distinctes de par leur objectif respectif et leur méthodologie d'approche :

L'audit « initial - Étape 1 » a pour objectifs de s'assurer de la faisabilité de l'audit Étape 2 par :

- > La visite complète du site et de ses abords, de façon approfondie,
- > La compréhension des enjeux de la sécurité des aliments au sein de l'organisme, et la méthodologie employée,
- > La revue préparatoire des documents du SMSDA (plan HACCP, programmes prérequis, diagrammes des flux, codes d'usage, GBPH, textes réglementaires...),
- > L'élaboration du plan d'audit « initial - étape 2 », adapté à l'organisation et aux contraintes éventuelles de l'organisme (disponibilités, horaires des équipes...).

L'audit « Initial - Étape 2 » a pour objectifs :

- > De recueillir les preuves de conformité,
- > D'évaluer l'efficacité du SMSDA audité,
- > D'apprécier l'application effective de la méthode HACCP,
- > De restituer les résultats d'audit (étape 1 + étape 2).

La décision de certification intervient après l'audit « Initial - Étape 2 ». Un ou plusieurs experts qualifiés selon les règles de l'ISO/TS 22003 examinent le rapport d'audit et prennent la décision de délivrer ou pas la certification immédiate ou sous certaines conditions.

Le cycle de certification

Le certificat ISO 22000 est délivré pour 3 ans, sous réserve de la continuité de la conformité du SMSDA de l'entreprise aux exigences de la norme ISO 22000. Les règles internationales décrites dans l'ISO 17021 fixent une obligation de surveillance annuelle du certifié, qui se matérialise par un audit de suivi à l'année n+1 puis à l'année n+2. Ensuite, un audit dit de « renouvellement » sera conduit à l'année n+3, donnant lieu à la réédition d'un certificat pour 3 ans.

Les règles d'organisation et de réalisation des audits de suivi et de renouvellement sont décrites dans l'ISO 17021 ainsi que dans l'ISO/TS 22003 pour les parties spécifiques au SMSDA (durée d'audit et qualification des auditeurs notamment).

| Pourquoi choisir AFNOR Certification ?!

Choisir AFNOR Certification, c'est profiter d'une expérience de plus de 30 ans dans le secteur agroalimentaire et d'une gamme complète de prestations dédiées. Avec la marque AFAQ, le certifié bénéficie de la force d'une marque reconnue en France comme à l'international.

Pour un audit optimisé, AFNOR Certification prend en compte les systèmes de sécurité des aliments existants (ex. : évaluation HACCP+ [cliquez ici pour plus d'informations](#)).

Les auditeurs d'AFNOR Certification, spécialistes du secteur agroalimentaire, sont qualifiés selon les catégories sectorielles de l'ISO /TS 22003. Leur compétence spécifique permet la réalisation d'audits à forte valeur ajoutée adaptés aux différents besoins et projets.

L'ISO 22000 est conçue de la même manière que les autres normes de système de management. Par conséquent, elle peut être intégrée aux démarches qualité (ISO 9001) et environnement (ISO 14001) et les audits peuvent être coordonnés.

Le processus de certification développé par AFNOR Certification satisfait aux exigences des organismes d'accréditation, gage de crédibilité. Le Groupe AFNOR compte aujourd'hui 5 organismes de certification accrédités, sur les zones Europe, Asie, Afrique & Moyen Orient :

- > AFNOR Certification en France (COFRAC),
- > Afnor UK en Grande-Bretagne (UKAS),
- > GUTcert en Allemagne (DaakS),
- > Afnor Asia à Taiwan (TAF),
- > Afaq Afnor International en Tunisie (TUNAC).

Enfin, les représentations régionales du groupe AFNOR apportent un suivi personnalisé complémentaire. AFNOR Certification organise et réalise les audits des filiales et sites à l'étranger.



POUR ALLER PLUS LOIN SUR LE SUJET

| | |
|--|---|
| ISSN 0335-9931 | |
| <p>normalisation française</p> | <p>XP ISO/TS 22003 14 Mai 2014</p> <p>Indice de classement : V 01-013</p> <p>ICS : 03.120.20 ; 67.020</p> <p>Systèmes de management de la sécurité des denrées alimentaires — Exigences pour les organismes procédant à l'audit et à la certification de systèmes de management de la sécurité des denrées alimentaires</p> <p>E : Food safety management systems — Requirements for bodies providing audit and certification of food safety management systems D : Managementsysteme für die Lebensmittelsicherheit — Anforderungen an Stellen, die Managementsysteme für die Lebensmittelsicherheit audieren und zertifizieren</p> |
| <p>Norme expérimentale</p> <p>publiée par AFNOR.</p> <p>Les observations relatives à la présente norme expérimentale doivent être adressées à AFNOR avant le 30 avril 2016.</p> <p>Remplace la norme expérimentale XP ISO/TS 22003, de juin 2007.</p> | |
| <p>Correspondance</p> <p>Le présent document reproduit intégralement la Spécification technique ISO/TS 22003:2013.</p> | |
| <p>Résumé</p> <p>Le présent document définit les règles applicables à l'audit et à la certification d'un système de management de la sécurité des denrées alimentaires (SMSDA) conforme aux exigences données dans l'ISO 22000 (ou à d'autres ensembles d'exigences spécifiées en la matière). Il fournit également aux clients les informations nécessaires sur la manière de procéder à la certification de leurs fournisseurs et leur donne ainsi confiance dans cette certification.</p> <p>La certification des SMSDA est une activité d'évaluation de la conformité par tierce partie (tel que décrit dans le 5.5 de l'ISO/CEI 17000:2004) et les organismes exerçant cette activité sont des organismes d'évaluation de la conformité par tierce partie.</p> | |
| <p>Descripteurs</p> <p>Thésaurus International Technique : PRODUIT ALIMENTAIRE, SECURITE, GESTION, ASSURANCE DE QUALITE, CONTROLE DE CONFORMITE, CERTIFICATION, ORGANISME DE CERTIFICATION, EXIGENCE, ORGANISATION, INFORMATION, PERSONNEL, QUALIFICATION, FORMATION, PROCESSUS, AUDIT DE QUALITE.</p> | |
| <p>Modifications</p> <p>Par rapport au document remplacé, révision de la norme expérimentale.</p> | |
| <p>Corrections</p> | |
| <p>Édité et diffusé par l'Association Française de Normalisation (AFNOR) — 11, rue Francis de Pressensac — 93571 La Plaine Saint-Denis Cedex Tél. : + 33 (0)1 41 02 80 00 — Fax : + 33 (0)1 48 17 90 00 — www.afnor.org</p> | |
| © AFNOR — Tous droits réservés | Version du 2014-05-P |