



Commission canadienne  
des grains

Canadian Grain  
Commission

# **Certification d'un programme de ségrégation ou de salubrité des aliments fondé sur le HACCP**

## **(SCRS, SCRS + HACCP, HACCP CCG)**

***PSQ CCG 1.1.0***

Copie non contrôlée

Le 15 juin 2022

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

**Canada**

## Table des matières

|   |           |
|---|-----------|
| <b>EXAMEN</b> .....   | <b>iv</b> |
| <b>REGISTRE DES MODIFICATIONS</b> .....   | <b>iv</b> |
| <b>DISTRIBUTION</b> .....   | <b>v</b>  |
| <b>ACRONYMES</b> .....  | <b>vi</b> |
| <b>1.0 INTRODUCTION</b> .....   | <b>1</b>  |
| 1.1 Portée .....  | 1         |
| 1.2 Références.....   | 2         |
| 1.3 Définitions .....   | 2         |
| <b>2.0 DEMANDE DE CERTIFICATION D'UN PROGRAMME DE SÉGRÉGATION ou<br/>D'UN PROGRAMME DE SALUBRITÉ DES ALIMENTS</b> .....         | <b>3</b>  |
| 2.1 Processus de demande .....  | 3         |
| <b>3.0 ATTESTATION</b> .....  | <b>4</b>  |
| 3.1 Recommandations initiales de certification .....  | 4         |
| 3.2 Entente de certification .....  | 4         |
| 3.3 Certificat de reconnaissance .....  | 4         |
| 3.4 Utilisation des certificats .....   | 4         |
| 3.5 Utilisation de la marque de certification .....   | 4         |
| <b>4.0 SURVEILLANCE DES PROGRAMMES DE SÉGRÉGATION ou DE SALUBRITÉ<br/>DES ALIMENTS</b> .....                                    | <b>5</b>  |
| <b>5.0 REFUS DE CERTIFIER, SUSPENSION ET RETRAIT DE LA CERTIFICATION</b> .....  | <b>5</b>  |
| 5.1 Report de la certification ou refus de certifier durant une évaluation de la<br>mise en œuvre .....                         | 5         |
| 5.2 Suspension ou retrait de la certification durant une vérification annuelle des<br>systèmes .....                            | 6         |
| 5.3 Non-conformités critiques.....  | 6         |
| 5.4 Fin de la période de certification .....  | 7         |
| <b>6.0 PROCESSUS D'APPEL</b> .....  | <b>7</b>  |
| <b>Annexe 1 : Normes graphiques visant l'utilisation des marques de certification<br/>(SCRS, HACCP CCG et SCRS+HACCP)</b> ..... | <b>9</b>  |



## EXAMEN

La présente procédure du système qualité (PSQ) de la Commission canadienne des grains (CCG) est assujettie à un examen annuel. Des modifications seront effectuées pour veiller à ce que la procédure continue de répondre aux besoins.

## REGISTRE DES MODIFICATIONS

Les modifications à la présente procédure seront numérotées consécutivement et datées.

Veillez à insérer toutes les modifications, à enlever les pages périmées et à remplir la fiche ci-dessous.

| <b>No de modification</b> | <b>Contenu de la modification et pages visées</b>  | <b>Auteur</b> | <b>Date :</b>        |
|---------------------------|--|---------------|----------------------|
| Nouvelle publication      | Ajout du HACCP CCG et du SCRS + HACCP  | J. Sutherland | Le 20 mai 2009       |
| Révision 1                | Reformatage du document en entier  | M. Stoughton  | Le 1er août 2010     |
| Révision 2                | Révisions apportées aux sections 1.0 à 5.0 en ce qui concerne les vérifications annuelles des systèmes.  | E. Bernardin  | Le 1er novembre 2012 |
| Révision 3                | Révisions mineures apportées à l'ensemble du document  | E. Bernardin  | Le 1er avril 2017    |
| Révision 4                | Ajout de l'appendice 1 : Normes graphiques visant l'utilisation des marques de certification (SCRS, HACCP CCG et SCRS+HACCP) et révisions à la section 3.5 | M. Le Dorze   | Le 18 septembre 2020 |
| Révision 5                | Révisions mineures apportées à l'ensemble du document  | M. Le Dorze   | Le 15 juin 2022      |

## **DISTRIBUTION**

| <b>Nom</b>                          | <b>Poste</b>  |
|-------------------------------------|---|
| Gino Castonguay                     | Directrice, Services à l'industrie, CCG   |
| Sanjiv Sharma                       | Gestionnaire du programme, Procédures d'inspection nationales et respect de la réglementation, CCG        |
| Matthieu Le Dorze                   | Conseiller en certification et en accréditation<br>Bureau de vérification du processus et d'accréditation |
| Melonie Stoughton                   | Conseillère technique, HACCP<br>Bureau de vérification du processus et d'accréditation                    |
| Fournisseurs de services accrédités | Liste maîtresse au Bureau de vérification du processus et d'accréditation                                 |

## **ACRONYMES**

|                    |   |
|--------------------|---|
| <b>FSA</b>         | Fournisseur de services accrédité                             |
| <b>DMC</b>         | Demande de mesure correctrice                                 |
| <b>CCG</b>         | Commission canadienne des grains                              |
| <b>HACCP CCG</b>   | HACCP de la Commission canadienne des grains                  |
| <b>ACIA</b>        | Agence canadienne d'inspection des aliments                   |
| <b>SCRS</b>        | Système canadien de reconnaissance de la ségrégation          |
| <b>SCRS+ HACCP</b> | Système canadien de reconnaissance de la ségrégation et HACCP |
| <b>BPE</b>         | Bonne procédure d'exploitation                                |
| <b>HACCP</b>       | Analyse des risques et maîtrise des points critiques          |
| <b>IP</b>          | Identité préservée  |
| <b>BVA</b>         | Bureau de vérification du processus et d'accréditation        |
| <b>AQ</b>          | Assurance de la qualité                                       |
| <b>SGQ</b>         | Système de gestion de la qualité                              |
| <b>PSQ</b>         | Procédure du système qualité                                  |

# CERTIFICATION D'UN PROGRAMME DE SÉGRÉGATION OU DE SALUBRITÉ DES ALIMENTS FONDÉ SUR LE HACCP

## 1.0 INTRODUCTION

L'objectif des programmes SCRS, SCRS + HACCP et HACCP CCG est de certifier les systèmes de gestion de la qualité de la ségrégation ou de la salubrité des aliments des sociétés céréalières de sorte que celles-ci puissent satisfaire aux exigences de leurs clients relativement à la qualité et à la salubrité des produits. Le fournisseur de services accrédité (FSA) par la CCG effectue la vérification des systèmes de gestion de la qualité de la ségrégation ou de la salubrité des aliments des sociétés afin de garantir que ces dernières possèdent un programme de ségrégation ou de salubrité des aliments qui satisfait aux exigences de la *Norme du système de gestion de la qualité pour les programmes de ségrégation et de salubrité des aliments de la CCG (NPISA CCG 1.1.0)* et ses annexes. Le FSA effectue des vérifications annuelles des systèmes afin de recueillir des preuves tangibles qui permettent de confirmer que le système de gestion de la qualité de la ségrégation ou de la salubrité des aliments est bel et bien mis en œuvre conformément à la documentation.

Le FSA présente son rapport de vérification au Bureau de vérification de processus et d'accréditation (BVA) où un examen technique est effectué pour déterminer si le programme de ségrégation ou de salubrité des aliments de la société est conforme à la norme NPISA CCG 1.1.0. Si la décision relative à la conformité est favorable, le BVA délivre la certification SCRS, SCRS + HACCP ou HACCP CCG. Le certificat est valide pour trois (3) ans, à condition que les vérifications annuelles des systèmes indiquent que le programme demeure conforme à la N-PISA CCG 1.1.0.

Une société qui obtient la certification peut commercialiser ses produits en mentionnant qu'ils ont été soumis à un système certifié conforme aux programmes SCRS, SCRS + HACCP ou HACCP CCG. Il s'agit d'une assurance supplémentaire pour les acheteurs, qui seront d'autant plus convaincus d'obtenir des produits qui respectent toujours les spécifications de leur contrat en matière de qualité et de salubrité des aliments.

### 1.1 Portée

La présente PSQ décrit les spécifications pour demander à la CCG la certification du système de gestion de la qualité de la ségrégation ou de la salubrité des aliments, les conditions de la certification, l'utilisation des marques SCRS, SCRS + HACCP et HACCP CCG de même que les modalités menant à la suspension et au retrait de la certification.

## **1.2 Références**

N-PISA CCG 1.1.0 – Norme du système de gestion de la qualité pour les programmes de ségrégation et de salubrité des aliments de la CCG

PSQ-PISA CCG 1.2.0 – Examen technique des rapports de vérification soumis par des fournisseurs de services accrédités

PSQ CCG 2.3.1 – Conduite d'une vérification des systèmes de gestion de la qualité pour un programme de ségrégation ou un programme de salubrité des aliments

## **1.3 Définitions**

Rapport de vérification – Rapport présenté au BVA par le FSA, détaillant les conclusions de son évaluation du programme de ségrégation ou de salubrité des aliments d'une société.

Client – Société ayant déposé une demande de certification de son programme de salubrité des aliments ou de ségrégation dans le cadre des programmes SCRS, SCRS + HACCP ou HACCP CCG.

Examen de la documentation – Évaluation des documents d'une société dans le but de vérifier la conformité avec la norme N-PISA CCG 1.1.0.

Évaluation de la mise en œuvre – Première vérification complète sur place de la conformité du SGQ du programme de ségrégation ou de salubrité des aliments d'une société à la norme N-PISA CCG 1.1.0.

Évaluation préliminaire – Vérification sur place (analyse de l'écart) réalisée pour déterminer si le système de gestion satisfait les exigences de la norme N-PISA CCG 1.1.0. Cette évaluation n'est pas obligatoire; sa réalisation est laissée à la discrétion du client et du FSA.

Visite spéciale – Vérification sur place réalisée par le FSA à la demande du BVA ou par le BVA dans le cas d'un an appel.

Vérification – Vérification complète des systèmes réalisée annuellement pour garantir que le système de gestion d'une société demeure conforme aux exigences de la norme N-PISA CCG 1.1.0.



## **2.0 DEMANDE DE CERTIFICATION D'UN PROGRAMME DE SÉGRÉGATION ou D'UN PROGRAMME DE SALUBRITÉ DES ALIMENTS**

### **2.1 Processus de demande**

1. Le demandeur recueille des renseignements sur le programme auprès du BVA ou sur le site Web de la CCG. La trousse de demande des programmes SCRS, SCRS + HACCP et HACCP CCG comprend ce qui suit :
  - formulaire de demande
  - liste de vérification de l'état de préparation
  - La norme du système de gestion de la qualité pour les programmes de ségrégation et de salubrité des aliments de la CCG (N-PISA CCG 1.1.0)
  - liste des fournisseurs de services accrédités (FSA)
2. Le demandeur remplit le formulaire de demande, y indique le type de certification souhaité, et le soumet au Bureau de vérification du processus et d'accréditation. Le BVA confirmera l'admissibilité aux services.
3. Le demandeur élabore et met en œuvre le système de gestion de la société afin de satisfaire aux exigences du programme de certification respectif.
4. Une fois les documents, les processus et les mécanismes de contrôle pertinents ont été mis en place, le demandeur choisit un vérificateur des FSA parmi la liste fournie dans la trousse de demande.
5. Le vérificateur et le demandeur concluent une entente de service dans laquelle sont précisées les modalités de l'examen des documents de la société, de l'évaluation préliminaire (si nécessaire), de l'évaluation de la mise en œuvre et des vérifications annuelles des systèmes. Le vérificateur avise le BVA des dates d'évaluation dès qu'elles sont fixées.
6. Avant de se rendre sur place, le vérificateur effectue un examen des documents relatifs au système de gestion de la qualité de la ségrégation ou de la salubrité des aliments. Les mesures correctrices nécessaires à cet égard doivent être prises avant que le vérificateur fasse une vérification sur place.
7. Le vérificateur procède à une vérification préliminaire sur place du programme de ségrégation ou de salubrité des aliments du client, conformément à la PSQ CCG 2.3.1 et soumet un rapport de vérification au BVA.

8. Le BVA effectue un examen technique du rapport de vérification selon la procédure décrite dans le document PSQ CCG 1.2.0.
9. En fonction des résultats de l'examen technique, le BVA accepte ou rejette la demande de certification conformément à la présente PSQ.

## **3.0 ATTESTATION**

### **3.1 Recommandations initiales de certification**

Si une évaluation de mise en œuvre révèle une non-conformité grave ou critique, le vérificateur ne doit pas recommander la certification du client tant que ce dernier n'a pas pris de mesures correctrices (se reporter à la section 5.0). Si une évaluation de mise en œuvre révèle que le programme de ségrégation ou de salubrité des aliments du client est mis en application de manière efficace, le vérificateur recommandera la certification du client.

### **3.2 Entente de certification**

Si l'examen technique du rapport de vérification réalisé par le BVA appuie la recommandation de certification formulée par le vérificateur, le BVA prépare une entente de certification qui devra être signée par le client. Cette entente définit les responsabilités de chaque partie, l'utilisation des certificats et le processus d'appel.

### **3.3 Certificat de reconnaissance**

Une fois l'entente de certification signée et renvoyée au BVA, ce dernier envoie au client un certificat de reconnaissance et le nom de la société certifiée est ensuite affiché sur le site Web de la CCG confirmant que son programme de ségrégation ou de salubrité des aliments est certifié en vertu du programme pertinent.

### **3.4 Utilisation des certificats**

Le certificat de reconnaissance devrait être affiché au siège social de la société cliente. Dans le cas d'une société possédant plusieurs installations et, à la demande du client, un certificat peut être délivré pour chacune d'elles afin de pouvoir un certificat dans le bureau de chaque installation visée par le certificat de la société.

### **3.5 Utilisation de la marque de certification**

Un client titulaire d'un certificat est autorisé à utiliser la marque de certification, laquelle atteste la conformité à la norme de ségrégation N-PISA CCG 1.1.0. Les marques de certification sont disponibles après avoir reçu l'entente de certification signée. Les directives d'utilisation des marques se trouvent dans l'appendice 1 du présent document.

#### **4.0 SURVEILLANCE DES PROGRAMMES DE SÉGRÉGATION ou DE SALUBRITÉ DES ALIMENTS**

Le FSA assurera un suivi du maintien de la conformité du programme de ségrégation ou de salubrité des aliments certifié en effectuant des vérifications annuelles des systèmes. Le BVA doit informer le client de l'anniversaire de sa certification au moins 2 mois à l'avance. Il incombe au client de s'assurer que la vérification annuelle des systèmes est effectuée dans les 2 mois de la date anniversaire de la certification de la société. Les demandes de prolongation doivent être soumises au BVA par écrit.

Si la société ne fixe pas de date pour la vérification annuelle des systèmes dans les 2 mois précédant l'anniversaire de sa certification et n'a pas demandé une prolongation par écrit, le BVA suspend la certification de la société jusqu'à ce que la date de la vérification soit fixée.

#### **5.0 REFUS DE CERTIFIER, SUSPENSION ET RETRAIT DE LA CERTIFICATION**

##### **5.1 Report de la certification ou refus de certifier durant une évaluation de la mise en œuvre**

Si une évaluation de la mise en œuvre révèle une non-conformité grave, le vérificateur peut arrêter l'évaluation et proposer deux mesures de rechange au client :

- Il est possible de changer la vérification pour une évaluation préliminaire. L'évaluation est menée à terme, un rapport est préparé pour le client, mais n'est pas soumis au BVA, et une évaluation de la mise en œuvre peut être replanifiée à une date ultérieure.

OU

- L'évaluation peut être menée à terme et le rapport de vérification indiquera qu'une non-conformité grave a été constatée et recommandera de ne pas délivrer la certification tant que la mesure correctrice n'aura pas été prise et confirmée.

**Si la deuxième option est choisie**, le client doit soumettre un plan de correction de sa non-conformité grave au vérificateur dans les **5 jours ouvrables** suivant la vérification. S'il juge la mesure correctrice proposée adéquate, le vérificateur accepte le plan de correction et soumet le rapport de vérification, des exemplaires des DMC et les plans de correction acceptés au BVA. Le client assume la responsabilité de la mise en œuvre des mesures correctrices et de la tenue d'une visite de suivi (au besoin) dans les **40 jours ouvrables** après l'acceptation du plan de correction par le vérificateur.

Après la visite de suivi, le vérificateur soumet un rapport au BVA pour confirmer qu'une mesure correctrice efficace a été prise et la certification peut alors être délivrée.

Si le client omet de prendre les mesures correctrices et de faire l'objet d'une visite de suivi dans les **40 jours ouvrables** suivant l'acceptation du plan de correction par le vérificateur, la certification peut être refusée et le client doit ensuite reprendre tout le processus de certification.

## **5.2 Suspension ou retrait de la certification durant une vérification annuelle des systèmes**

Si une vérification annuelle des systèmes révèle une non-conformité grave, le vérificateur informe le BVA par écrit de la DMC dans les **24 heures** de l'évaluation.

Le client doit soumettre son plan de correction de la non-conformité grave au vérificateur dans les **5 jours ouvrables** suivant la vérification. Le vérificateur accepte le plan de correction s'il juge que les mesures qu'on y propose sont appropriées. Le client assume la responsabilité de la mise en œuvre des mesures correctrices et de la tenue d'une visite de suivi (au besoin) dans les **20 jours ouvrables** après l'acceptation du plan de correction par le vérificateur.

Après la visite de suivi ou l'examen de la documentation, le cas échéant, le vérificateur soumet le rapport de vérification, des exemplaires de la DMC et des plans de correction acceptés au BVA. Le rapport de vérification doit confirmer que des mesures correctrices efficaces ont été prises avant que la suspension ne soit levée.

Si le client omet de prendre une mesure correctrice dans les **20 jours ouvrables** suivant l'acceptation du plan de correction par le vérificateur, il se voit retirer sa certification. Le client peut en appeler du retrait de sa certification, conformément à la section 6.0.

## **5.3 Non-conformités critiques**

Si une évaluation révèle une non-conformité critique, le vérificateur doit informer le client qu'il suspend sa certification à compter de ce jour et que tout produit contaminé doit être séparé. S'il existe une menace immédiate en matière de santé ou de sécurité publique, le vérificateur doit aviser le client de communiquer avec le BVA dès que possible, au plus tard dans les **12 heures** de l'évaluation. Si cet avis est transmis verbalement, il doit y avoir une confirmation écrite dans les **24 heures** de l'évaluation.

Dès que le BVA est informé de la non-conformité critique, il doit communiquer avec le client pour lui donner des instructions sur l'élimination de tout produit contaminé. De plus, si le BVA est d'avis qu'il est nécessaire de prendre des mesures de rappel, il communiquera avec l'ACIA pour en assurer la coordination.

Le client doit :

- prendre immédiatement une mesure correctrice pour séparer tout produit contaminé et mener une analyse de la cause profonde;
- éliminer tout produit contaminé conformément aux instructions du BVA et/ou de l'ACIA;
- informer le BVA et le vérificateur des résultats de l'analyse de la cause profonde et du plan de correction correspondant dans les **5 jours ouvrables** de la vérification;
- prendre des mesures correctrices et faire l'objet d'une visite de suivi pour vérifier la mise en œuvre dans les **10 jours ouvrables** de l'acceptation du plan de correction par le vérificateur.

Après la visite de suivi, le vérificateur doit soumettre le rapport de vérification, des exemplaires des DMC et les plans de correction acceptés au BVA. Le rapport de vérification doit confirmer que des mesures correctrices efficaces ont été prises. La suspension pourra alors être levée et la recertification être délivrée.

Si le client omet de prendre la mesure correctrice dans les **10 jours ouvrables** de l'acceptation du plan de correction par le vérificateur, il se voit refuser ou retirer sa certification.

#### **5.4 Fin de la période de certification**

Le BVA doit aviser la société par écrit que son entente de certification arrive à échéance environ **soixante (60) jours** avant la fin de la période de certification. Si la société ne prévoit pas la date de la vérification des systèmes dans les 2 mois suivant la fin de la période de certification, la certification de la société prendra fin. Le BVA doit informer la société que sa certification est échue, le nom de la société est supprimé du site Web de la CCG et cette société n'a plus le droit d'utiliser la marque de certification du programme approprié ou de se présenter comme une société certifiée par la CCG.

### **6.0 PROCESSUS D'APPEL**

Une société qui se voit refuser une certification ou à qui sa certification a été retirée peut faire appel de cette décision. Tout appel doit être soumis au BVA par écrit dans les **20 jours ouvrables** suivant la réception de l'avis écrit de refus de certifier ou de retrait de la certification.

Si le BVA reçoit une demande d'appel avant l'expiration du délai de **20 jours ouvrables**, il avise la société appelante du processus d'appel. Le BVA examine l'appel et détermine le bien-fondé du premier rapport de vérification, de la recommandation et de la décision relative à la certification. Si l'appel semble fondé, une visite spéciale pourrait être organisée pour recueillir des données supplémentaires. Le BVA adopte une résolution et prend les dispositions nécessaires pour répondre à l'appel.

Si le BVA estime que la recommandation initiale était juste, un comité d'appel sera formé. Le comité d'appel sera nommé par l'inspecteur en chef des grains du Canada et comprendra au moins un autre membre du comité consultatif d'experts techniques. On prendra soin d'éviter tout conflit d'intérêts réel ou potentiel. Il est impératif notamment qu'aucun membre du comité d'appel ne soit un représentant d'une société concurrente.

Le BVA planifiera une réunion et veillera à ce que la décision du comité soit consignée dans le compte rendu de cette réunion. Le comité d'appel examine les arguments du client et du BVA, présentés par écrit ou de vive voix. Après examen, le comité d'appel prend une décision par vote majoritaire et en avise le client par écrit. Toute décision du comité d'appel est finale. Le BVA consigne et conserve au dossier du client le procès-verbal de la réunion et toute la correspondance.

Si le comité d'appel confirme la décision de refuser ou de suspendre la certification, tous les frais de déplacement du comité d'appel sont à la charge de la société appelante. Par contre, si l'appel est accueilli, ces frais sont assumés par la CCG.

# Annexe 1 : Normes graphiques visant l'utilisation des marques de certification (SCRS, HACCP CCG et SCRS+HACCP)

Les sociétés certifiées en vertu des programmes SCRS, HACCP CCG ou SCRS+HACCP de la Commission canadienne des grains qui sont en règle peuvent utiliser les marques de certification pour faire la promotion de leur certification. Aucune corporation, aucune organisation ou aucun particulier ne peut utiliser une marque de certification sans avoir obtenu la certification de la Commission canadienne des grains aux termes des programmes SCRS, HACCP CCG ou SCRS+HACCP. Toute personne qui utilise une marque doit respecter les normes graphiques établies au présent appendice. Seules les expéditions manutentionnées dans le cadre de l'un des programmes de certification (SCRS, HACCP CCG ou SCRS+HACCP) peuvent afficher la marque de certification respective.



La marque de certification du Système canadien de reconnaissance de la ségrégation (SCRS) consiste en un crochet au-dessus d'un champ de grain. L'utilisation de la marque SCRS doit indiquer que la société est « certifiée en vertu du SCRS ».



La marque de certification du programme d'analyse des risques et de maîtrise des points critiques de la Commission canadienne des grains (HACCP CCG) consiste en une gerbe de blé tenue par deux mains. L'utilisation de la marque HACCP CCG doit indiquer que la société est « certifiée en vertu du programme HACCP CCG ».



La marque de certification du Système canadien de reconnaissance de la ségrégation et Analyse des risques et maîtrise des points critiques (SCRS+HACCP) consiste en un crochet tenu par deux mains au-dessus d'un champ de grain. L'utilisation de la marque SCRS+HACCP doit indiquer que la société est « certifiée en vertu du programme CIPRS+HACCP ».

La certification au titre de l'un de ces programmes indique que les **processus** de salubrité des aliments ou de ségrégation de la compagnie sont certifiés par la Commission canadienne des grains. Les marques de certification ne doivent pas être utilisées d'une manière qui donne à penser que le **produit** livré a été analysé ou certifié par la Commission canadienne des grains.



## **Exigences relatives à l'utilisation des marques de certification de la CCG**

### **Proportions**

Les proportions de toute marque de certification ne peuvent être modifiées d'aucune façon. Le ratio de la largeur par rapport à la hauteur de la marque est d'un pouce. Cela signifie qu'une marque d'un pouce de largeur doit avoir une hauteur d'un pouce. Si une marque de certification est agrandie ou réduite, elle doit être traitée comme un tout et respecter les proportions établies.

### **Espace protégé**

Les mots ou les images ne doivent pas encombrer ou chevaucher une marque de certification.

### **Couleur**

Pour toute marque en couleur, il faut utiliser l'or CMJN : 0c/35m/85j/6n ou RVB : 236/166/60, le vert CMJN : 80c/29m/62j/10n ou RVB : 50r/132v/112b, et le rouge CMJN : 18c/78m/100j/6n or RGB: 194r/85g/40b. Il existe également des versions en noir et blanc.

### **Clarté**

Les marques de certification peuvent être imprimées sur un fond de n'importe quelle texture ou teinte unie ou sur un fonds photographique offrant un contraste suffisant pour la clarté de l'image.

### **Utilisations inacceptables**

Les marques de certification ne peuvent être intégrées à un autre symbole, à une autre marque ou à un autre logo. Elles ne doivent pas être entourées d'un cadre carré ou de toute autre forme. Elles doivent être utilisées dans leur intégralité, sans rien y ajouter ou y soustraire.

### **Version électronique**

Une fois la certification obtenue, le Bureau de vérification du processus et d'accréditation fournira à la compagnie un lien vers une version numérique de la marque de certification respective.