



Exigences d'audit en matière de
salubrité alimentaire
pour
les fournisseurs de Costco

Version 1.0

© 2014. Costco Wholesale Corporation.

Ce document appartient à Costco Wholesale. Sa distribution est interdite sans l'autorisation expresse de Costco.

Table des matières

(Cliquez sur un titre pour accéder directement à la section qui s’y rapporte)

Exigences générales en matière d’audit	4
Exigences d’audit de Costco : fruits, légumes et autres aliments	4
Auditeurs approuvés par Costco	5
Types d’audit d’installation acceptés et notation	6
Audit de certification de la GFSI (<i>Global Food Safety Initiative</i>)	6
Fabricant d’emballage primaire (contact alimentaire)	7
Addenda N60 (producteurs de bœuf cru fournissant Costco)	7
Audit de centre de distribution/d’entrepôt	7
Audit de BPFc	8
Audit de BPF de Costco	8
Audit de petit fournisseur de Costco	8
Audit de bien-être des animaux	9
Plan de mise en œuvre de mesures correctives (PMC) : tous les audits et addendas de Costco	9
Critères d’un second audit : audits de la GFSI et audits de Costco	10
Base de données d’audit	11
Système EFA (<i>Enterprise Facility Audit</i>)	12
Système TraQtion	12
Système Azzule (fruits et légumes frais)	13
Exigences de salubrité alimentaire de Costco	14
Évaluation des auditeurs de Costco	14
Exigences des différents pays	14
HACCP et contrôles préventifs (FSMA)	14
Tests microbiologiques	16
Exigences du plan d’échantillonnage environnemental	16
Exigences en matière de dépistage et de rétention	16
Exigences en matière d’analyse de l’eau	17
Allergènes	17

Détection des matières étrangères.....	20
Lutte contre les insectes et les animaux nuisibles.....	22
Bonnes pratiques de fabrication.....	23
Gants : aucun contact à mains nues.....	23
Lavabos pour le lavage des mains.....	23
Bonnets et résilles.....	23
Traçabilité du produit.....	24
Codes et dates des produits.....	24
Programme d'approbation des sous-traitants.....	24
Exigences d'audit pour les fruits et les légumes.....	25
Installations et produits emballés au champ : types d'audit standard acceptés.....	26
Installations et produits emballés au champ : certifications de la GFSI.....	27
Mesures correctives : audits de certification et addenda de Costco.....	28
Second audit : GFSI, BPF, BPA.....	28
Vérification de l'assainissement (installations).....	29
Exigences en matière de dépistage et de rétention.....	29
Bonnes pratiques agricoles (BPA) pour les fruits et les légumes.....	31
Personnes-ressources en salubrité alimentaire chez Costco.....	32

Exigences générales en matière d'audit

L'engagement de Costco en matière de salubrité alimentaire

La salubrité alimentaire et la qualité des aliments sont des objectifs interdépendants qui exigent tous deux une planification, un travail et une surveillance concertés. Les audits de salubrité alimentaire sont essentiels au maintien des normes les plus élevées possible en matière de salubrité et de qualité des produits alimentaires. Les rapports d'audit fournissent des renseignements exacts sur la conformité des fournisseurs actuels et potentiels en matière de salubrité alimentaire et encadrent la mise en place d'améliorations éventuelle.

Afin d'assurer la confidentialité des résultats d'audit, ils ne sont communiqués qu'en interne, à l'équipe de la Salubrité alimentaire responsable des audits de fournisseurs de Costco et aux acheteurs de Costco. L'équipe de la Salubrité alimentaire responsable des audits de fournisseurs étudie les résultats d'audit pour déterminer quelles améliorations sont nécessaires et veille à la prise des mesures correctives requises. Quant aux acheteurs de Costco, ils utilisent ces résultats pour guider leurs décisions d'achat.

Exigences d'audit de Costco : fruits, légumes et autres aliments

- Tous les établissements et toutes les installations qui transforment, emballent, entreposent ou distribuent des produits consommables (aliments, boissons, compléments) ou qui approvisionnent Costco en matériaux d'emballage destinés au contact alimentaire doivent se prêter à un audit externe de salubrité alimentaire chaque année. Les fournisseurs situés en Chine doivent s'y prêter deux fois par année.
- Les fournisseurs de fruits et les fournisseurs de légumes qui cultivent, récoltent, emballent, refroidissent, transforment, entreposent et distribuent des fruits et des légumes doivent se prêter à un audit externe de salubrité alimentaire chaque année. Tous les fournisseurs de fruits et de légumes situés en Chine doivent s'y prêter deux fois par année.
- Pour être accepté par Costco, un audit doit être mené par un [auditeur approuvé par Costco](#). Les nouveaux fournisseurs peuvent toutefois présenter pour examen un audit antérieur (subi au cours des 12 derniers mois). Le rapport d'audit complet doit être soumis à Costco, en plus des mesures correctives établies pour chaque déficience relevée dans le rapport, le cas échéant. Si le rapport d'audit antérieur est accepté, l'audit prévu à la date anniversaire du fournisseur doit s'inscrire dans un programme d'audit approuvé par Costco et être mené par un auditeur approuvé par Costco.
- Costco n'accepte que les audits et certifications menés dans un lieu pleinement opérationnel au moment de l'audit. Bien que ce soit préférable, les fournisseurs ne sont pas tenus d'être en train

de produire, de cultiver ou de transformer des produits pour Costco au moment de l'audit. Toutefois, l'auditeur doit pouvoir voir des produits et des procédés similaires au cours de l'audit.

Auditeurs approuvés par Costco

Costco n'accepte que les audits et les certifications effectués par les auditeurs qui figurent dans sa liste d'auditeurs approuvés (ci-après). Si un fournisseur de Costco expédie ses produits dans plusieurs pays, il doit faire appel à un auditeur approuvé dans tous les pays où il fournit des produits.

Pour assurer l'objectivité de l'audit, Costco exige que les auditeurs effectuent chaque trois ans (au moins) la rotation des personnes chargées de l'audit.

Par respect du personnel sur place et pour prévenir la fatigue des personnes chargées de l'audit, Costco s'attend à ce qu'une journée d'audit compte un maximum de 10 heures de travail.

États-Unis

Acerta
 AIB International
 Asia Food Inspection
 Asure Quality
 AUS-Meat/AUS-QUAL
 Groupe BSI
 Control Union
 DNV-GL
 Eagle Food Registrations
 Eurofins
 FoodChain ID (anciennement Cert ID)
 Food Safety Net Services
 Intertek
 LRQA
 LSQA (Audits de BPA seulement. **Aucun audit d'installation.**)
 Mérieux
 NSF International
 PMC
 Primus Auditing Operations (PAO)
 Safe Food Certifications
 SCS Global Services
 SGS
 TUV USA/TUV Nord
 UL-STR
 WQS-QIMA / QIMA (anciennement Asia Inspection)
 Validus

Australie – comme aux États-Unis, plus :

Bureau Veritas

Canada – comme aux États-Unis, plus :

Bureau Veritas
 SAI Global

France – comme aux États-Unis, plus :

Afnor
 Bureau Veritas
 Dekra

France – comme aux États-Unis, plus :

Bureau Veritas
 JFIC

Corée – comme aux États-Unis, plus :

Bureau Veritas

Mexique – comme aux États-Unis, plus :

Bureau Veritas
 Global STD certification

Espagne – comme aux États-Unis, plus :

Aenor
 Applus
 Bureau Veritas

Taiwan – comme aux États-Unis, plus :

Bureau Veritas

Royaume-Uni / Islande – comme aux États-Unis, plus :

Bureau Veritas

* Le Royaume-Uni accepte les certifications de la BRC ou les audits SALSA de tout auditeur. Le Royaume-Uni accepte également les certifications de l'ISO.

Types d'audit d'installation acceptés et notation

Audit de certification de la GFSI (*Global Food Safety Initiative*)

- Costco accepte les audits de certification **BRC, SQF, IFS**, les **évaluations du programme Global Markets de la GFSI** et l'audit de certification **FSSC 22000** (l'audit de suivi annuel et l'addenda de Costco relatif à la certification FSSC doivent être transmis à Costco, quelle que soit la date d'expiration de la certification). Tous les audits de surveillance relatifs aux certifications reconnues par la GFSI (certifications de la GFSI) doivent être transmis à Costco.
- Un addenda GFSI de Costco **doit** être rempli pour chaque programme de certification de la GFSI énuméré ci-dessus. Si l'addenda n'est pas rempli au moment où Costco le demande, l'auditeur doit retourner sur les lieux pour le remplir à ses frais. Si le fournisseur annule un addenda alors qu'il était exigé par Costco, l'auditeur doit retourner sur les lieux pour remplir l'addenda aux frais du fournisseur.

Tous les audits de certification et de renouvellement de certification doivent être récents (12 derniers mois). Costco accepte seulement les certifications de la GFSI délivrées par un [auditeur qu'elle a approuvé](#) (sauf pour les nouveaux fournisseurs). L'auditeur doit mettre en ligne les résultats préliminaires de l'audit dans la base de données de Costco pertinente dans les sept (7) jours civils qui suivent l'audit. Si la certification de la GFSI est suspendue ou annulée, le fournisseur doit en aviser immédiatement Costco par courriel ou par téléphone.

Notation exigée pour un audit de certification de la GFSI

BRC	Note de B ou plus
SQF	Note préliminaire totale de 85 ou plus
IFS	Note préliminaire totale de 85 ou plus
FSSC 22000	Certification réussie (audits non notés)
Évaluations du programme Global Markets	<p>Évaluations du programme Global Markets de la GFSI pour la <u>production primaire</u></p> <p>Évaluation initiale : satisfaire aux exigences du <u>niveau de base</u> et obtenir une note de 90 % ou plus</p> <p>Évaluation de deuxième année : satisfaire aux exigences du <u>niveau intermédiaire</u> et obtenir une note de 75 % ou plus</p> <p>Évaluation de troisième année : obtenir la pleine certification de la GFSI ou effectuer un audit de BPF/BPA conforme aux exigences de Costco</p>

Évaluations du programme Global Markets

Évaluations du programme Global Markets de la GFSI pour la fabrication

Évaluation initiale : satisfaire aux exigences du niveau intermédiaire et obtenir une note de **80 %** ou plus

Évaluation de deuxième année : obtenir la pleine **certification de la GFSI** ou effectuer un **audit de BPF** conforme aux exigences de Costco

- **Important** : Costco préfère que l'audit soit mené par un auditeur choisi parmi ceux qu'elle a approuvés. Dans les rares cas où aucun des auditeurs approuvés par Costco ne serait libre, le fournisseur devrait choisir un auditeur accrédité selon la norme ISO/CEI 17065 ou ISO/CEI 17021. L'auditeur doit être accrédité par un organisme d'accréditation membre du Forum international d'accréditation (*International Accreditation Forum* ou *IAF*), dont la liste se trouve sur le site Web du Forum : www.iaf.nu. Le fournisseur doit informer Costco à l'avance de la situation pour vérifier que l'organisme de certification satisfait aux critères.

Fabricant d'emballage primaire (contact alimentaire)

Costco accepte les rapports d'audit d'installation de conditionnement (sacs, pellicules, emballages-coques) mené par un auditeur approuvé par Costco. Costco accepte les certifications de la GFSI ou le formulaire d'audit d'installation de conditionnement conçu par l'auditeur approuvé.

Notation : en matière de notation, Costco s'en remet au programme de l'auditeur.

Addenda N60 (producteurs de bœuf cru fournissant Costco)

Tous les fournisseurs de composants protéiques de bœuf cru qui approvisionnent les usines de traitement de la viande de Costco à Tracy, CA, et Morris, IL, doivent également remplir un addenda N60. Costco accepte son propre addenda N60 ou l'audit N60 élaboré et mené par l'auditeur approuvé par Costco.

Notation : en matière de notation, Costco s'en remet au programme de l'auditeur.

Audit de centre de distribution/d'entrepôt

Costco accepte les audits de centre de distribution/d'entrepôt effectués par un auditeur approuvé par Costco. Costco accepte les certifications de la GFSI ou le formulaire d'audit de centre de distribution/d'entrepôt conçu par l'auditeur approuvé.

Notation : en matière de notation, Costco s'en remet au programme de l'auditeur.

Audit de BPFc (compléments alimentaires et produits pharmaceutiques)

Costco accepte les audits de BPFc (bonnes pratiques de fabrication) effectués par un auditeur qu'elle a approuvé. L'audit de BPFc permet de vérifier que l'installation et les procédés de fabrication sont conçus, mis en œuvre, surveillés et contrôlés de manière appropriée.

Notation : en matière de notation, Costco s'en remet au programme de l'auditeur.

Audit de BPF de Costco

Pour être conforme, un audit de BPF n'est pas annoncé. L'audit doit être mené au cours d'une période de 90 jours. Le début et la fin de cette période sont déterminés en fonction de la date de l'audit précédent. Cette période commence 45 jours avant et se termine 45 jours après la date anniversaire de l'audit. Cela dit, l'auditeur doit communiquer avec le fournisseur pour planifier l'audit au cours de la période prévue.

Au cours de sa planification, l'auditeur demandera au fournisseur s'il a des dates d'indisponibilité durant la période d'audit (le cas échéant). Les dates d'indisponibilité sont les périodes durant lesquelles le site n'est pas opérationnel ou ne produit pas de produits destinés à Costco ou de produits similaires. Les dates d'indisponibilité sont strictement limitées aux jours de non-production et ne sont accordées pour aucune autre raison. À moins que le fournisseur audité ne communique des dates d'indisponibilité, les 90 jours de la période d'audit sont considérés comme des dates de disponibilité. Si un site n'est pas opérationnel un jour de disponibilité, l'audit doit être reporté à une autre date au cours de la période d'audit de 90 jours et est effectué aux frais du fournisseur. Il est recommandé de se renseigner auprès de l'auditeur sur la politique d'annulation d'un audit et sur les frais occasionnés par une annulation.

La plupart des audits de BPF de Costco sont réalisables en une seule journée, mais certains durent parfois deux jours selon la taille, la complexité et l'état de préparation de l'installation.

Notation : note minimale de **85** dans chaque catégorie. Aucune occurrence critique ne doit être observée.

Audit de petit fournisseur de Costco

Un fournisseur qui compte moins de 25 employés et qui n'a pas déjà été soumis à un audit externe de salubrité alimentaire est admissible à l'audit de petit fournisseur de Costco. Contrairement à l'audit de BPF de Costco, l'audit de petit fournisseur est toujours annoncé. Il sert d'introduction au programme de salubrité alimentaire de Costco et il n'est mené qu'une seule fois. Tous les audits de Costco subséquents doivent être soit des audits de BPF, soit des audits de certification de la GFSI avec l'addenda de Costco.

Notation : note minimale de **75** dans chaque catégorie. Aucune occurrence critique ne doit être observée.

Audit de bien-être des animaux

Toute installation qui abat des animaux, transforme des animaux en nourriture ou est située dans un environnement fermier (poules pondeuses, vaches laitières, etc.) doit subir chaque année un audit de bien-être des animaux ou de certification. Pour en savoir plus à ce propos, voir les exigences de Costco concernant l'audit de bien-être des animaux.

Plan de mise en œuvre de mesures correctives (PMC) : tous les audits et addendas de Costco

Le plan de mise en œuvre de mesures correctives (PMC), ou rapport de mesures correctives (RMC), est un document qui énumère chaque non-conformité observée au cours de l'audit. Il doit indiquer ce qui suit :

- o les employés responsables de la mise en œuvre des mesures correctives;
- o l'analyse des causes des non-conformités observées;
- o les mesures correctives à prendre;
- o les mesures préventives à prendre;
- o l'échéancier de mise en œuvre des mesures nécessaires.

Tout plan de mise en œuvre de mesures correctives doit être soumis à l'auditeur externe pour examen et approbation. Le PMC doit être versé dans la base de données d'audit pertinente dans les 14 jours civils suivant la mise en ligne des résultats de l'audit. Au cours d'un audit anniversaire ou d'un audit de renouvellement de certification, l'auditeur doit confirmer que toutes les mesures correctives ou préventives qui figurent au rapport d'audit de l'année précédente ont été mises en œuvre.

Les non-conformités observées au cours d'un audit de certification de la GFSI ou d'un audit de suivi doivent être traitées conformément aux exigences du programme.

Les non-conformités indiquées dans les rapports d'audit de BPF, de petit fournisseur ou dans les addendas joints aux audits de certification de la GFSI menés pour Costco doivent faire l'objet de mesures correctives si la note totale obtenue est inférieure à 98 %. Au cours de l'audit anniversaire ou du second audit d'une installation, l'auditeur vérifie si les non-conformités observées au cours de l'audit précédent ont été corrigées de manière satisfaisante. Dans le cas contraire, la note de zéro (0) est accordée à chaque non-conformité non corrigée observée. Des mesures correctives pourraient aussi être nécessaires pour un audit ayant obtenu une note de 98 % ou plus, mais ces mesures n'ont alors pas besoin d'être soumises à Costco pour examen. Les exigences en matière de notation et de mesures correctives pour les audits de Costco sont énumérées dans le tableau ci-dessous.

Exigences relatives aux mesures correctives

Note	Classement	Mesure corrective
98 – 100 %	Excellent	Des mesures correctives sont requises, mais elles n'ont pas besoin d'être mentionnées dans une base de données d'audit de Costco.
85 – 97 %	Satisfaisant	Des mesures correctives sont requises.
Note totale < 85 % pour les programmes de certification de la GFSI : note de C ou moins pour la BRC; Échec pour la certification FSSC 22000; < 85 % dans n'importe quelle catégorie : audit de BPF < 75 % dans n'importe quelle catégorie : audit de petit fournisseur Costco	Échec	Des mesures correctives sont requises, y compris un second audit dans les 60 jours.

Critères d'un second audit : audits de la GFSI et audits de Costco

L'auditeur doit aviser Costco dans les 24 heures de tout audit échoué. Une installation qui échoue tout type d'audit doit se soumettre à un second audit annoncé dans les 60 jours suivant la date d'achèvement de l'audit initial. Au cours du second audit, toutes les mesures correctives mentionnées dans l'audit initial doivent être vérifiées.

Une installation qui échoue un audit de certification de la GFSI doit se soumettre à un second audit de BPF de Costco dans les 60 jours, indépendamment des exigences de la GFSI à l'égard du maintien de la certification. Pour les audits de BPF et de petit fournisseur de Costco, la date du second audit devient la nouvelle date anniversaire.

Dans le cadre d'un audit de certification de la GFSI, une installation qui échoue un point de contrôle critique de l'addenda ou qui obtient une note totale de moins de 85 pourrait devoir se soumettre à un second audit. Dans une telle situation, Costco établit au cas par cas s'il est nécessaire ou non de procéder à un second audit.

Costco exige un second audit dans les circonstances suivantes :

- L'auditeur constate la contamination directe d'un produit.
- Le fournisseur ne met pas en œuvre les mesures correctives nécessaires lorsque des limites critiques ne sont pas respectées.
- Des employés ayant des plaies, des blessures infectées ou d'autres maladies infectieuses sont en contact direct avec des aliments et des produits d'emballage primaire ou ont accès à des zones de production ou d'entreposage.
- Des allergènes sont présents dans l'installation, mais il n'existe aucun programme de contrôle des allergènes.

- Aucun programme documenté de procédures normalisées d'exploitation pour l'hygiène (PNEH) n'est en place ou n'est suivi.
- Aucun plan documenté n'est établi en matière de salubrité alimentaire ou d'analyse des risques et de maîtrise des points critiques (HACCP pour *Hazard Analysis Critical Control Point*) (conformément aux exigences réglementaires).
- Il n'existe aucun programme écrit de lutte contre les insectes et animaux nuisibles ou, si un tel programme existe, il est inadéquat.
- L'eau qui alimente l'installation ne provient pas d'une source potable.
- L'installation a reçu une lettre d'avertissement du Secrétariat américain aux produits alimentaires et pharmaceutiques (*Food and Drug Administration* ou FDA) (formulaire 483).
- aucun laboratoire agréé n'évalue le caractère potable de l'eau (test requis chaque année pour les sources d'eau municipales et tous les trois mois pour l'eau provenant de puits) et aucun registre de tests n'est tenu.
- Les produits finis ne sont pas correctement codés à des fins de traçabilité.
- Des traces d'insectes ou d'animaux en décomposition se trouvent à l'intérieur de l'installation (y compris des insectes ou des animaux en décomposition dans des pièges).
- Des insectes ou des animaux nuisibles ou des traces d'insectes ou d'animaux nuisibles (telles que des matières fécales) ont été repérés sur ou dans un ingrédient alimentaire, une surface en contact avec les aliments, un matériau d'emballage ou un produit fini (insectes, araignées, rongeurs, amphibiens, mammifères, oiseaux, etc.).
- Si un rappel de produit, un incident grave ou tout autre incident jugé préoccupant par Costco se produit, un audit de BPF est immédiatement requis. Cet audit est indépendamment de la date anniversaire de l'audit et n'a pas incidence sur une certification de la GFSI, le cas échéant.

Fournisseurs dont les activités de production sont aux États-Unis ou qui importent leurs produits aux États-Unis :

- Le fournisseur ne peut pas prouver son inscription auprès de la FDA, exigée en vertu du *Bioterrorism Act*, ou ne se conforme pas aux exigences du *United States Department of Agriculture (USDA)*.
- Le fournisseur n'a établi aucune analyse des risques conforme aux exigences de la FDA en matière de contrôle préventif et aux règlements de l'*USDA*. Une **analyse des risques** est un examen systématique qui détecte, évalue et prévient les dangers sérieux pour la salubrité alimentaire.

Base de données d'audit

C'est à l'auditeur qu'il incombe de télécharger les rapports d'audit et les mesures correctives dans une base de données d'audit de Costco. Les rapports et les mesures correctives doivent être traduits dans une langue acceptée par le pays où sont téléchargés les documents, c'est-à-dire l'anglais pour les États-Unis (envoyer [les coordonnées des personnes-ressources en salubrité alimentaire chez Costco](#) en fonction des exigences de chaque pays). L'auditeur doit télécharger les rapports d'audit destinés à Costco (rapports d'audits de BPF, de petit fournisseur, de centre de distribution, d'entrepôt et

d'installation de conditionnement) et les rapports d'audits préliminaires, pour les certifications de la GFSI, dans les sept (7) jours civils suivant la date d'achèvement de l'audit. Chaque installation est tenue de soumettre son plan de mise en œuvre de mesures correctives (PMC) à l'auditeur dans les quatorze (14) jours civils suivant la publication du rapport d'audit dans une base de données d'audit de Costco. Dans le cas d'un audit de certification, la version définitive de l'audit de certification de la GFSI est affichée dès qu'elle est publiée. Un audit de certification de la GFSI est affiché selon l'échéancier de l'organisme responsable du programme de certification.

Système EFA (Enterprise Facility Audit)

À l'exception des fournisseurs de fruits et de légumes, tous les fournisseurs doivent s'inscrire au système EFA (*Enterprise Facility Audit*). En date de publication du présent document (2018-11-30), seuls le Canada et les États-Unis sont actifs dans le système, mais tous les pays qui traitent avec Costco seront éventuellement inscrits. Pour l'instant, un fournisseur qui approvisionne d'autres pays que le Canada et les États-Unis doit préciser les exigences à respecter à cet égard auprès d'un membre de l'équipe de la Salubrité alimentaire ou de l'acheteur de Costco concerné.

Une installation qui approvisionne le Canada peut demander un formulaire d'inscription par courriel à l'adresse cnfsa@costco.com. Une installation qui approvisionne les États-Unis peut le faire à l'adresse fsa@costco.com. Si l'installation approvisionne Costco aux États-Unis et au Canada, les formulaires d'inscription remplis doivent être envoyés à l'équipe de Costco aux États-Unis. Le personnel de Costco responsable de la salubrité alimentaire complètera l'inscription au système.

Étant donné que le système EFA est un outil interne de Costco pour la conservation des documents d'audit, les installations clientes n'y ont pas accès. Seuls les fournisseurs (les entreprises qui reçoivent les commandes d'achat de Costco) ont les justificatifs d'identité nécessaires pour accéder au système. Avant de délivrer ces justificatifs et d'accorder l'accès à EFA, Costco procède à la vérification des personnes-ressources des fournisseurs. Les utilisateurs autorisés peuvent voir l'état des audits, mais n'ont pas accès aux documents. Les fournisseurs qui doivent accéder aux documents d'audit peuvent en faire la demande à l'établissement qui a payé pour l'audit ou à l'auditeur, s'il existe une entente de communication de l'information entre les deux parties. Les personnes-ressources autorisées peuvent accéder à EFA en cliquant sur le lien ci-dessous.

bpm.costco.com/ProcessPortal/login.jsp

Système TraQtion

Tous les fournisseurs actuellement inscrits à TraQtion seront transférés vers EFA quand leur inscription à TraQtion arrivera à échéance. Les nouveaux fournisseurs et les fournisseurs potentiels de Costco devront s'inscrire au système EFA et non au système TraQtion. Les coordonnateurs des audits, chez Costco, communiqueront avec chaque fournisseur lorsqu'ils pourront s'inscrire au système EFA. Pour toute question sur la transition de TraQtion vers EFA, écrire à l'équipe de la Salubrité alimentaire de Costco à fsa@costco.com.

Systeme Azzule (fruits et légumes frais)

Costco utilise les systèmes Azzule pour gérer l'information d'audit sur les produits frais (c.-à-d. les rapports d'audit, les mesures correctives et les certifications). Les fournisseurs inscrits dans Azzule sont tenus de garantir la transparence totale de leur chaîne d'approvisionnement pour tous les produits vendus à Costco. À cette fin, les fournisseurs et les auditeurs doivent satisfaire aux exigences suivantes.

1. Les fournisseurs doivent demander à leur auditeur de télécharger les addendas de Costco dans Azzule.
2. Les auditeurs doivent aussi télécharger les audits externes de salubrité alimentaire dans Azzule ou à l'aide du SCP (*Supply Chain Program*) de l'auditeur, selon le programme d'audit. Ce processus de soumission permet de verser l'audit dans le SCP de l'entité auditée.
3. Les fournisseurs de Costco peuvent ainsi accéder à leur SCP pour téléverser l'audit dans les systèmes Azzule de Costco. Si le fournisseur n'est pas l'entité auditée, il peut récupérer l'audit et le téléverser dans Azzule.

Les versions les plus récentes des *Exigences en matière d'audit de salubrité alimentaire* et des addendas de Costco sont consultables en cliquant sur le lien suivant, sur le site Web d'Azzule :

<http://azzule.com/buyer-resources/>

Pour toute question relative à Azzule, écrire au service d'aide d'Azzule à support@azzule.com ou téléphoner au :

+1 805-354-7127 (États-Unis)

+52 66 77 16 50 37 (Mexique)

+56 32 3325045 (Chili)

Exigences de salubrité alimentaire de Costco

Évaluation des auditeurs de Costco

L'évaluation des auditeurs est une composante essentielle du programme d'audit de salubrité alimentaire de Costco, car elle permet d'évaluer leur compétence. L'évaluation d'un auditeur se déroule pendant l'audit d'une installation. À cette occasion, un employé du Service de la salubrité alimentaire de Costco accompagne l'auditeur durant tout l'audit. Une fois l'audit terminé, il remplit un rapport d'évaluation écrit qui sera transmis à l'auditeur.

Au cours de l'audit, l'employé de Costco examine tous les documents passés en revue par l'auditeur et visite l'ensemble de l'installation (intérieur et extérieur) pendant l'inspection. L'évaluateur de Costco prend aussi en note toute observation que l'auditeur aurait pu omettre. Ces observations ne sont toutefois pas abordées avant la fin de la réunion de clôture de l'auditeur. Les observations relevées par Costco ne sont jamais utilisées dans le cadre de l'audit d'une installation et elles n'ont pas d'incidence sur la note accordée à l'installation par l'auditeur. Pour s'assurer que les préoccupations de Costco sont prises en compte, l'installation doit fournir à Costco, par courriel, les mesures correctives prévues pour chacune des observations.

Costco remercie les fournisseurs de leur collaboration à ce programme important.

Exigences des différents pays

Un fournisseur doit satisfaire aux exigences juridiques de tous les pays avec lesquels traite Costco. Les questions sur les exigences de chaque pays pour les régions internationales doivent être adressées à [l'équipe de la Salubrité alimentaire de Costco](#) concernée.

HACCP et contrôles préventifs (FSMA)

Définition de la méthode HACCP (analyse des risques et maîtrise des points critiques)

Selon le Secrétariat américain aux produits alimentaires et pharmaceutiques (*Food and Drug Administration* ou FDA), « la méthode HACCP est une approche systématique pour l'identification, l'évaluation et la maîtrise des risques pour la sécurité alimentaire basée sur les sept principes suivants ».

Principe 1 : Analyser les risques.

Principe 2 : Déterminer les points critiques (*critical control points* ou CCP).

Principe 3 : Établir des limites critiques.

Principe 4 : Établir des procédures de surveillance.

Principe 5 : Établir des mesures correctives.

Principe 6 : Établir des procédures de vérification.

Principe 7 : Établir des procédures de tenue des dossiers et de documentation.

Définition d'un contrôle préventif

FSMA (Food Safety Modernization Act) – Loi américaine sur la sécurité alimentaire adoptée en 2011. La FSMA met l'accent sur la prévention des maladies d'origine alimentaire plutôt que sur la réaction aux éclosions de telles maladies. Elle comprend sept règlements : **contrôles préventifs en matière d'alimentation humaine**; contrôles préventifs en matière d'alimentation animale; transport sanitaire des aliments destinés à la consommation humaine et animale; mesures de sûreté pour les fruits et les légumes; audit des fournisseurs étrangers; certification par un organisme indépendant accrédité (liée au *Voluntary Qualified Importer Program*).

Le règlement des contrôles préventifs pousse la méthode HACCP encore plus loin en exigeant du fournisseur qu'il adopte une attitude proactive plutôt que réactive. Les contrôles préventifs sont les procédures, les pratiques et les processus adéquats et axés sur le risque qu'utiliserait une personne qui connaît les pratiques sécuritaires en matière de fabrication, de traitement, de conditionnement ou de conservation des aliments pour réduire ou prévenir de manière significative les risques déterminés lors de l'analyse des risques. Ces contrôles doivent être conformes au niveau de connaissances scientifiques atteint au moment de l'analyse de la fabrication, du traitement, du conditionnement et de la conservation des aliments.

Programmes HACCP de l'USDA et de la FDA

- Une installation qui traite des poissons et fruits de mer, des jus et des aliments en conserve à faible taux d'acidité est assujettie aux règlements HACCP de la FDA et doit suivre un plan HACCP dans le cadre de leur exploitation.
- Les règlements de l'USDA s'appliquent au bœuf, au porc, à la volaille, au poisson-chat et aux produits d'œuf. Les articles visés par les règlements de l'USDA doivent être soumis à un programme HACCP.
- Tous les autres types d'aliments doivent être soumis à un programme de contrôles préventifs.

Exigences relatives à la méthode HACCP et aux contrôles préventifs de Costco

- Une installation de transformation de Costco qui ne fournit pas de produits aux États-Unis, mais qui approvisionne les régions internationales doit suivre un programme HACCP ou un programme de contrôles préventifs.
- Chaque installation doit avoir un plan de salubrité alimentaire écrit qui comprend une évaluation détaillée des risques. L'installation doit se fonder sur les résultats de l'évaluation des risques pour déterminer la présence de points critiques ou la nécessité de mettre en place des contrôles préventifs. Il s'agit d'une exigence de Costco indépendante des lignes directrices réglementaires.
- Une installation qui n'a pas de plan HACCP ou de programme de contrôles préventifs au moment d'un audit initial de Costco doit en mettre un en œuvre avant son la date anniversaire de l'audit. Le non-respect de cette exigence entraîne automatiquement l'échec de l'audit à la date anniversaire.
- Pour être responsable du programme HACCP ou du programme de contrôles préventifs, il faut avoir réussi la formation HACCP officielle ou une formation de PCQI (de l'anglais *Preventive Control Qualified Individual*). Ces formations doivent être données par une agence crédible, en salle de classe. Une personne qui a déjà suivi une formation HACCP en salle de classe peut suivre la formation de PCQI en classe ou en ligne.

- Conformément aux exigences de la FDA, toute personne responsable du programme de contrôles préventifs doit avoir le titre de PCQI. Est qualifiée de « **personne responsable** » une personne : qui a obtenu une certification attestant la réussite d'une formation sur l'élaboration et l'application de contrôles préventifs axée sur le risque qui serait au moins équivalente à une formation donnée selon un programme standardisé jugé adéquat par la FDA; qui, au fil de son expérience de travail, a acquis les compétences nécessaires pour élaborer et mettre en place un système de salubrité alimentaire.
- Les certifications obtenues à la suite des formations HACCP et PCQI doivent datées d'au plus 5 ans. Costco accepte les cours en classe ou en ligne donnés par un organisme crédible uniquement pour le renouvellement d'une certification.

Tests microbiologiques

Exigences du plan d'échantillonnage environnemental

Toute installation qui fabrique des produits pour la marque Kirkland Signature ou des produits à risque élevé doit avoir un plan d'échantillonnage environnemental documenté pour le dépistage microbien. Les produits à risque élevé sont des aliments ou des produits alimentaires ayant des caractéristiques inhérentes qui augmentent le risque de croissance microbologique, de dangers physiques ou de contamination chimique qui peuvent être préjudiciables aux consommateurs. Un produit à risque élevé est aussi un produit jugé à risque élevé par Costco ou déclaré à risque élevé par un organisme de réglementation en raison d'éclosions antérieures de maladies d'origine alimentaire.

Le plan d'échantillonnage environnemental doit être solide et exhaustif (fréquence de l'échantillonnage, choix des lieux, résultats des tests, mesures correctives). La fréquence et le lieu d'échantillonnage doivent être établis en fonction de l'évaluation des risques propres à l'installation et au produit visés. Une étude de validation doit être menée pour démontrer l'efficacité du programme. Si les tests sont positifs (présence ou indication de la présence du microorganisme visé), tous les détails de l'analyse des causes, des mesures correctives envisagées et des résultats des tests doivent être mis à la disposition du Service de la salubrité alimentaire de Costco pour examen, sur demande.

Sont considérées à risque élevé :

- Une installation de production et d'entreposage d'un fournisseur de fruits et de légumes où l'eau est utilisée (pour le lavage, l'entreposage à humidité élevée, le nettoyage à l'eau, etc.).
- Un fournisseur qui produit des aliments prêts à manger (produits coupés et aliments qui ne nécessitent pas de cuisson supplémentaire) ou naturellement propices à la prolifération des bactéries (viandes tranchées; produits laitiers; viandes et poissons cuits; [fruits et légumes surgelés](#); [mélanges à salade](#); [pousses de laitue variées](#), [fruits coupés](#), [plateaux de légumes et cantaloup – page 19](#)).

Exigences en matière de dépistage et de rétention

Costco exige que ses fournisseurs de produits à risque élevé aient mis en place un programme documenté de dépistage microbien et de rétention des produits finis pour détecter les microorganismes pathogènes préoccupants. Le programme de dépistage microbien et de rétention des produits devrait

comprendre un solide plan d'échantillonnage élaboré par le personnel responsable de la salubrité alimentaire et conçu pour détecter les microorganismes préoccupants.

Dans une installation qui produit des aliments prêts à manger à risque élevé, un exemple de plan d'échantillonnage approprié comporterait minimalement un échantillonnage selon la méthode N-60. Le plan d'échantillonnage devrait utiliser un échantillon composite toutes les heures et comprendre une définition appropriée du lot qui accompagne les résultats des tests toutes les heures.

Pour en savoir plus sur les programmes d'échantillonnage et d'analyse microbiologique, consulter la liste de références ci-après. Pour toute question sur les exigences relatives à la procédure de dépistage et de rétention des produits, communiquer avec l'acheteur Costco.

International Commission on Microbiological Specifications for Foods (ICMSF)

- o (2005) *Microorganisms in Foods, 6, "Microbial Ecology of Food Commodities"*, Kluwer Academic/Plenum Publishers, New York, États-Unis
- o (2002) *Microorganisms in Foods, 7, "Microbiological Testing In Food Safety Management"*, Springer, New York, États-Unis MIL Standard 105

Exigences en matière d'analyse de l'eau

L'eau utilisée dans toute opération de traitement de produits alimentaires doit provenir d'une source d'eau microbiologiquement potable. Costco exige que ce soit confirmé par une analyse de l'eau réalisée par un laboratoire externe certifié. Costco exige aussi que toute source d'eau municipale soit analysée chaque année et que l'eau de puits soit analysée tous les trois mois. Les échantillons doivent être prélevés à différents endroits dans l'installation et cette dernière doit tenir des registres d'analyse de l'eau à jour. L'eau utilisée à des fins de traitement ou d'assainissement doit être analysée pour détecter la présence d'*E. coli* générique.

Allergènes

Costco exige que l'installation dispose d'un programme de contrôle des allergènes documenté pour tous les pays de destination pour lesquels elle fabrique des produits pour Costco. Le tableau ci-dessous énumère les allergènes et les exigences en matière d'étiquetage pour tous les pays où Costco exerce actuellement ses activités.

 États-Unis	Crustacés, œufs, poisson, lait, arachides, soja, noix, blé (<i>gluten</i>), sulfites (≥ 10 mg/kg)
 Canada	Crustacés, œufs, poisson, lait, arachides, soja, noix, blé ou triticales, céréales avec gluten, mollusques, moutarde, sésame, sulfites (<i>ajoutés directement ou</i> ≥ 10 mg/kg) Lien vers l'ACIA

 <p><u>UE / Royaume-Uni / Islande</u></p>	<p>Crustacés, œufs (de tout animal d'élevage), poisson, lait (de tout animal d'élevage), arachides, soja, noix, céréales sans gluten (<i>y compris le blé ou le triticale</i>), cèleri, lupin, mollusques, moutarde, sésame, sulfites (≥ 10 mg/kg)</p> <p>Lien vers le règlement (UE) n° 1169/2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires Lien vers la mise à jour l'annexe II du règlement</p>
 <p><u>Mexique</u></p>	<p>Crustacés, œufs, poisson, lait, arachides, soja, noix, grains de céréales avec gluten, sulfites (≥ 10 mg/kg)</p> <p>Lien vers ESHA Research Lien vers le Food Allergy Research and Resource Program (FARRP)</p>
 <p><u>Australie</u></p>	<p>Crustacés, œufs, poisson, lait (tout produit contenant du lait d'origine animale), arachides, soja, noix, blé, grains de céréale avec gluten [(A) <i>lorsque ces substances sont présentes dans la bière et les boissons spiritueuses; ou (B) sirops de glucose fabriqués à partir d'amidon de blé et qui : a) ont été soumis à un processus de raffinage qui a éliminé la teneur en protéines de gluten au niveau le plus bas que l'on peut raisonnablement atteindre; et b) ont une teneur en protéines de gluten qui ne dépasse pas 20 mg/kg; ou (C) alcool de blé distillé</i>], lupin, mollusques, sésame, sulfites (≥ 10 mg/kg), pollen d'abeille/propolis, gelée royale</p> <p>Important : s'il s'agit de gelée royale ou d'un aliment qui contient de la gelée royale comme ingrédient, la mise en garde suivante est requise : <i>This product contains royal jelly which has been reported to cause severe allergic reactions and in rare cases, fatalities, especially in asthma and allergy sufferers.</i></p> <p>Lien vers l'<i>Australia New Zealand Food Standards Code</i></p> <p>Les sous-sections 2, 3 et 4 de la section 1.2.3 énumèrent les avis obligatoires, les mises en garde et les déclarations de présence d'aliments ou de substances.</p>
 <p><u>Chine</u></p>	<p>Crustacés, œufs, poisson, lait (<i>y compris le sucre du lait</i>), arachides, soja, noix, blé, céréales contenant du gluten et leurs produits (<i>comme le blé, le seigle, l'orge, l'avoine, l'épeautre ou leurs souches croisées</i>)</p> <p>* En novembre 2018, la Chine a rendu public un projet de règlement portant sur les normes GB 7718 (norme sur les règles générales pour l'étiquetage des aliments préemballés) et</p>

	<p>GB 28050 (norme sur les règles générales pour l'étiquetage nutritionnel des aliments préemballés). Impossible d'obtenir les documents. Des changements seront apportés aux règlements sur l'étiquetage des allergènes; toutefois, nous ne savons toujours pas si la liste sera modifiée.</p>
 <p>Japon</p>	<p>Obligatoire : crabe, crevettes, œufs, produits laitiers, arachides, blé, sarrasin</p> <p>Recommandé : ormeau, maquereau, calmar, saumon, œufs de saumon, noix de cajou, noix de Grenoble, champignons matsutake, sésame, fèves de soja, ignames, pommes, bananes, kiwis, oranges, pêches, bœuf, poulet, gélatine, porc</p> <p>Lien CAA Japon</p> <p>Important : l'étiquetage des allergènes recommandé est obligatoire, à moins que l'installation puisse prouver que la contamination croisée n'est pas un facteur.</p>
 <p>Corée</p>	<p>Crabe, crevettes, œufs (<i>limité aux œufs de volaille</i>), maquereau, lait, arachides, soja (<i>y compris les huiles hautement raffinées</i>), noix de Grenoble, blé, sarrasin, calmars, palourdes (<i>y compris les huitres, l'abalone, les moules</i>), pêches, porc, tomates, acide sulfureux (<i>limité aux cas où de l'acide sulfureux est ajouté et où le produit final ≥ 10 mg/kg de SO₂</i>), poulet, bœuf</p> <p>Lien vers les exigences d'étiquetage du MFDS</p> <p>Peu importe les procédures d'assainissement mis en place, les déclarations « Peut contenir » sont requises pour les produits coréens dont des éléments du processus de fabrication (employés, outils, chaîne de production, entreposage des ingrédients, etc.) participent aussi au processus de fabrication de produits contenant des allergènes.</p>
 <p>Taiwan</p>	<p>Crustacés, conques, œufs, lait, arachides, mangues, kiwis, soja, noix, sulfites (≥ 10 mg/kg), céréales contenant du gluten, sésame, poisson, mollusques, sarrasin, céleri, lupin et moutarde</p> <p>Les avertissements prescrits à l'article 3 doivent être étiquetés conformément à l'une des directives suivantes :</p> <p>(1) Étiquetage sur l'emballage avec la mention « Ce produit contient _____ ».</p> <p>« Ce produit contient _____. Il ne convient pas aux personnes sensibles à certains allergènes » (ou d'autres termes synonymes).</p>

(2) Le nom du produit indique _____. Ainsi étiquetées, toutes les substances allergènes du produit doivent être incluses dans le nom du produit.

[Lien](#) vers le secrétariat aux produits alimentaires et pharmaceutiques taïwanais (*Taiwan Food and Drug Administration*)

Détection des matières étrangères

Tout fournisseur de Costco est tenu de mettre en place un programme complet de contrôle des matières étrangères pour prévenir les dangers connus et probables. Le contrôle des matières étrangères ne peut être efficace que lorsque les éléments particuliers du plan de salubrité alimentaire sont coordonnés pour réduire, détecter et éliminer les dangers physiques. Consciente de la grande variabilité des produits et des environnements de production des installations alimentaires, Costco exige néanmoins que les programmes personnalisés soient créés selon le cadre décrit ci-dessous.

Ce cadre comprend les consignes suivantes :

- L'installation doit effectuer une évaluation complète et documentée des risques de tous les procédés et des intrants. Une évaluation des risques est un examen systématique des procédés et des intrants qui permet de déterminer et d'évaluer la gravité et la probabilité des dangers, afin de déterminer les contrôles appropriés aux différents processus.
- L'installation doit établir et maintenir un programme d'approbation des fournisseurs qui définit les paramètres relatifs aux matières étrangères applicables aux ingrédients et aux composants entrants.
- L'installation doit effectuer des inspections documentées et approfondies des matériaux entrants pour détecter les matières étrangères potentiellement dangereuses.
- L'installation doit établir des contrôles assurant l'entreposage et le transport appropriés de tous les ingrédients et de tous les produits.
- L'installation doit offrir une formation aux employés sur les dangers liés aux matières étrangères dans l'installation. Elle doit offrir une formation de sensibilisation appropriée à l'intention des visiteurs et des entrepreneurs.
- L'installation doit mettre en place toutes les politiques et les procédures appropriées pour contrôler le risque de contamination par le bois, le métal, le verre, le plastique et d'autres matières étrangères contaminantes connues.
- L'installation doit effectuer l'inspection régulière et documentée du matériel, de l'équipement et des sources probables de matières étrangères et avoir mis en place un mécanisme de déclaration permettant aux employés de signaler les points qui les préoccupent.
- Toute installation (à l'exception d'une installation dont les activités sont à faible risque et qui dispose d'une évaluation des risques documentée et à jour) doit être dotée d'un appareil de détection des matières étrangères correctement installé et étalonné pour les produits finis (détecteur de métaux ou appareil à rayons X). Important : les secteurs d'activité ayant d'autres mesures de prévention (écrans, filtres, etc.) pourraient être soustraits à l'obligation d'avoir un

appareil de détection de matières étrangères (traitement des œufs en coquilles, transformation de liquides, transformation de la viande tout muscle, produits agricoles crus entiers, etc.)

- L'installation doit disposer d'une procédure de traitement des plaintes des clients comportant l'analyse périodique des tendances dans les données relatives aux plaintes.

Appareils de détection des matières étrangères

Les appareils de détection des matières étrangères, comme les appareils à rayons X et les détecteurs de métaux, constituent une dernière étape importante pour garantir l'absence de contaminants physiques dans les produits fabriqués dans un environnement disposant de mesures de contrôles adéquates. Si l'achat d'un appareil de détection de matières étrangères est envisagé, Costco recommande d'évaluer les avantages que pourraient apporter à l'installation les appareils à rayons X par rapport à ceux des détecteurs de métaux. Les appareils à rayons X permettent non seulement de détecter les métaux, mais aussi de déterminer la densité du caoutchouc, des plastiques, des fragments d'os, des bâtonnets ou des brindilles.

Pour garantir le bon fonctionnement de tous les appareils de détection, Costco exige de l'installation qu'elle procède à des tests de détection documentés toutes les deux heures ou plus souvent. Les tests de détection doivent également être effectués au début et à la fin de la production. Au cours de l'audit d'appareils de détection de métal, l'auditeur demande au personnel de l'installation de démontrer le bon fonctionnement de tous les appareils sur place et l'exactitude de leur étalonnage en utilisant des pièces d'essai certifiées (ferreux, non-ferreux et acier inoxydable). Les matériaux utilisés pour le test doivent être conformes aux recommandations du fabricant (p. ex., métal, verre, plastique, bois, etc.) et doivent refléter les contaminants connus et probables du produit ou du procédé de fabrication.

Costco exige que l'auditeur assiste aux tests sur les appareils de détection des matières étrangères, même si les appareils testés ne traitent pas les produits pour Costco au moment de l'audit. Dans une installation comptant cinq (5) appareils de détection ou moins, tous les appareils doivent être testés. Dans une installation comptant plus de cinq (5) appareils, Costco s'attend à ce que cinq (5) appareils soient testés ainsi que 30 % des autres appareils sur place.

Tous les appareils de détection de matières étrangères doivent être munis de dispositifs de rejet appropriés (arrêt du convoyeur, jet d'air, etc.). Une procédure écrite doit être en place pour contrôler le produit rejeté avec un appareil de détection des matières étrangères et pour isoler ce produit de la production générale (cette procédure doit être documentée). Les employés du site doivent démontrer qu'ils ont une connaissance appropriée des procédures de détection des matières étrangères et de l'élimination des produits.

Si une installation de transformation n'a pas d'appareils de détection des matières étrangères au moment de l'audit de Costco, elle devra justifier sa décision par une évaluation détaillée des risques démontrant que les produits et les procédés de production présentent un faible risque. Si aucun contrôle des matières étrangères n'est en place au moment de l'audit **et qu'aucune évaluation des risques n'a été faite**, l'auditeur consulte le personnel de Costco pour déterminer le niveau de risque. Si le risque est faible, l'installation n'est pas tenue de se munir d'un appareil, mais elle doit effectuer une évaluation des risques documentée. Si le risque est moyen ou élevé, l'auditeur observe une non-conformité. De plus, l'installation doit mettre en place des contrôles pour détecter les matières étrangères et installer dès que possible un appareil de détection des matières étrangères (de préférence un appareil à rayons X, car cette

technologie détecte des dangers physiques autres que le métal). Une installation dépourvue d'appareils de détection au moment de l'audit à la date anniversaire échoue automatiquement l'audit.

Lutte contre les insectes et les animaux nuisibles

L'installation doit avoir mis en place et maintenir un programme intégré de lutte contre les insectes et les animaux nuisibles qui vise à la fois l'intérieur et l'extérieur de l'installation (y compris les lieux d'entreposage des produits et des emballages). Ce programme doit nommer les personnes désignées, formées et autorisées à appliquer le programme. Le programme doit être conçu, mis sur pied et supervisé par des membres du personnel autorisés et certifiés en la matière. Dans les pays où il n'y a aucune exigence de certification, le personnel de lutte contre les insectes et les animaux nuisibles doit être formé et disposer d'une procédure écrite étayant sa compréhension de la lutte contre les insectes et les animaux nuisibles (en ce qui concerne la salubrité alimentaire). Le programme doit préciser les responsabilités du personnel et des entrepreneurs.

À tout le moins, le programme intégré de lutte contre les insectes et les animaux nuisibles doit satisfaire aux exigences suivantes :

- Le programme doit établir une fréquence d'entretien pour tous les dispositifs intérieurs et extérieurs. Les dossiers complets de tous les entretiens doivent être conservés.
- L'agent responsable doit conserver un plan (mis à jour au moins une fois par année) indiquant l'emplacement et la description de tous les dispositifs de lutte antiparasitaires installés à l'intérieur et à l'extérieur du site.
- Tous ces dispositifs doivent être numérotés et identifiés. Des affiches comportant ces informations doivent être placées au-dessus des dispositifs pour permettre au personnel de confirmer leur emplacement, comme il est indiqué sur le plan.
- Les dispositifs de lutte contre les organismes nuisibles, y compris les lampes antiinsectes, doivent être situés loin des produits non emballés, des emballages et des matériaux bruts. Des registres d'utilisation des produits chimiques doivent être conservés et les renseignements des fiches de données de sécurité (FDS) doivent être tenus à jour.
- À moins d'exigences contraires des lois nationales, les appâts et les pesticides ne peuvent être utilisés qu'à l'extérieur. À moins d'exigences contraires des lois nationales, les dispositifs intérieurs, comme les pièges Ketch Alls ou Tin Cat, doivent être placés de chaque côté de toutes les portes menant à l'extérieur et doivent être clairement identifiés à l'aide d'étiquettes. Dans les pays où il n'y a aucune exigence de certification, le personnel responsable de la lutte intégrée doit être formé et doit disposer d'une procédure écrite étayant sa compréhension de la lutte antiparasitaire (en ce qui concerne la salubrité alimentaire). Un registre mensuel des captures doit être tenu si l'installation mène un programme de lutte intégrée contre les organismes nuisibles.
- Il est recommandé d'installer les dispositifs intérieurs (comme les pièges Ketch Alls ou Tin Cat) de chaque côté de toutes les portes de l'installation menant à l'extérieur. Dans les pays où cette consigne n'est pas exigée, l'installation doit placer au moins un dispositif. L'agent responsable de la lutte intégrée doit tenir un registre mensuel des captures et procéder à une analyse des tendances au moins une fois par année. Costco ne permet pas l'utilisation de pièges mortels (snap traps).

Bonnes pratiques de fabrication

Les **bonnes pratiques de fabrication (BPF)** sont définies comme la coordination délibérée des pratiques de gestion et de fabrication en vue d'assurer le respect des normes de salubrité et de qualité alimentaire (tant sur le plan des exigences des clients que des exigences légales).

Afin de protéger les produits alimentaires, Costco a établi les règles suivantes concernant l'utilisation des gants, les lavabos pour le lavage des mains et les accessoires pour retenir les cheveux.

Gants : aucun contact à mains nues

Le port de gants est obligatoire lorsqu'il y a contact direct des mains avec des produits prêts à consommer, quel que soit le niveau de risque. Avant de porter des gants, les employés doivent se laver et se sécher correctement les mains. L'installation doit avoir une politique écrite concernant le port de gants qui définit le type de gants à porter, l'utilisation appropriée des gants pour les tâches de manipulation des aliments et la fréquence de remplacement des gants.

Les **gants à usage unique** doivent être sans latex et sans poudre. Si des gants en tissu sont utilisés lors de manipulations directes des aliments, ils doivent être recouverts de gants sans latex ou sans poudre.

Les **gants réutilisables pour la manipulation des aliments** doivent être lavés et désinfectés fréquemment, soit au moins au début d'un quart de travail, après les pauses et après la manipulation de contaminants potentiels. Ils doivent toujours être propres et en bon état.

S'il est démontré scientifiquement que le port de gants est encombrant ou moins hygiénique que la manipulation à mains nues, Costco pourrait faire une exception à sa politique sur le port de gants obligatoire. Ces exemptions sont rarement accordées. Elles ne le sont que lorsque le produit, les procédures, le niveau de risque et les preuves scientifiques le justifient.

Lavabos pour le lavage des mains

Des lavabos réservés au lavage des mains et bien conçus (ils **doivent être mains libres**) doivent être installés près de toutes les entrées habituelles d'employés dans la zone de transformation des produits. Les employés doivent pouvoir se rendre directement du lavabo à leur poste de travail sans qu'il y ait risques de contamination. Les lavabos de la zone de transformation doivent être munis d'eau chaude, de savon liquide, de serviettes mains libres (ou d'autres dispositifs de séchage hygiéniques) et d'un contenant à déchets mains libres. Des affiches explicatives doivent être installées près de la station et doivent être traduites dans les langues appropriées afin d'être comprises par les travailleurs. Les employés doivent se laver les mains avant de commencer à travailler, après avoir pris une pause, après avoir utilisé les toilettes et chaque fois que leurs mains sont contaminées.

Des lavabos doivent être installés à l'intérieur des toilettes et doivent être réservés au lavage des mains. Quand un employé va aux toilettes, il doit se laver les mains à nouveau dans le lavabo désigné à cet effet de la zone de production avant de retourner au travail.

Bonnets et résilles

Tous les employés doivent couvrir leurs cheveux d'une résille lorsqu'ils travaillent près de produits non emballés. Les barbes ou les moustaches doivent aussi être entièrement couvertes. Costco estime qu'une

casquette ne retient ni ne couvre adéquatement les cheveux. Si un employé porte une casquette, il doit quand même couvrir ses cheveux d'un filet.

Traçabilité du produit

Les fournisseurs de Costco dont les installations fonctionnent à l'année doivent mener eux-mêmes au moins deux exercices de traçabilité annuellement pour vérifier l'efficacité du programme de rappel de produits. Le test de traçabilité doit porter sur la distribution de lots déterminés de produits finis, les ingrédients bruts et l'emballage primaire (étape précédente et étape suivante). Chaque test doit se concentrer sur des éléments différents, notamment : 1) un produit fini, 2) un ingrédient brut, ou 3) un emballage primaire. Les éléments qui n'ont pas été soumis aux deux tests de traçabilité de l'installation feront l'objet d'un test sur place qu'effectuera l'auditeur au cours de l'audit annuel. Si l'installation ne produit pas encore le produit destiné à Costco, un article similaire à celui qui sera produit pour Costco doit être choisi. Le système de traçabilité et de rappel de produit mis en place doit permettre de vérifier entièrement la traçabilité du produit en deux heures.

Costco demande que ses fournisseurs dont les installations ne fonctionnent pas à l'année mènent un seul exercice de rappel et de traçabilité annuellement. L'auditeur effectuera un deuxième test au cours de l'audit annuel de salubrité alimentaire.

Les entreprises qui disposent d'un système de rappel généré à l'interne n'ont qu'à remettre à l'auditeur une copie de leur programme et l'échantillon d'un rappel simulé ou d'un test de traçabilité.

Codes et dates des produits

Costco exige que tous les produits qui lui sont vendus portent un code indiquant la date limite d'utilisation, la date limite de vente et la date de péremption. Ces dates peuvent être utilisées pour retracer un produit dans le cadre d'un rappel. Les fruits et les légumes doivent de plus porter une date d'emballage ou un code à barres pouvant fournir certaines informations pour retracer un produit en cas de rappel. Les dates juliennes ne sont pas acceptées sur les produits destinés à Costco.

La région de récolte et la date d'emballage doivent figurer sur toutes les salades et tous les légumes-feuilles en sac.

Programme d'approbation des sous-traitants

L'installation doit avoir un programme d'approbation des sous-traitants permettant de surveiller et d'évaluer ses fournisseurs de toute matière première, de tout ingrédient et de tout emballage primaire. Tout sous-traitant de matières premières et d'ingrédients doit adopter la méthode HACCP et disposer d'un programme de contrôles préventifs, conformément aux exigences réglementaires. L'installation doit tenir des registres concernant ses fournisseurs d'ingrédients ou de composants. Ces registres doivent inclure les audits externes de salubrité alimentaire (rapport complet), une preuve de la mise en place d'un programme de rappel et de traçabilité et une fiche technique détaillée du produit.

Un fabricant d'emballages primaires doit disposer d'un programme de surveillance documenté pour évaluer les produits finis et garantir leur conformité à tous les règlements applicables et à toutes les exigences des clients. Une telle installation doit se prêter à un audit externe annuellement et maintenir un programme de traçabilité solide qui permet de repérer et de vérifier des numéros de lots donnés de matériel d'emballage.

Exigences d'audit pour les fruits et les légumes

Les fruits et les légumes (frais, congelés, séchés, en conserve, etc.) occupent une place importante dans les activités de Costco. En raison de la nature de ce type de marchandise, Costco a établi des exigences propres aux fruits et aux légumes. Elles sont mieux adaptées aux activités fermières, aux récoltes, aux installations de reconditionnement et aux installations qui effectuent la réfrigération et la transformation des produits vendus aux membres de Costco.

Il existe trois grandes catégories d'audit pour les fruits et les légumes :

- **Audit du producteur** – Évaluation de la salubrité des aliments d'une ferme ou d'une serre.
Important : lorsque le produit est emballé au champ, la documentation d'audit doit inclure l'*Addenda de Costco pour les fruits et les légumes emballés au champ*.
- **Audit du personnel de récolte** – Évaluation de salubrité alimentaire portant sur les pratiques et l'environnement du personnel des récoltes. **Important** : lorsque le produit est emballé au champ, la documentation d'audit doit inclure l'*Addenda de Costco pour les fruits et les légumes emballés au champ*.
- **Audit de l'installation** – Évaluation de salubrité alimentaire dans une installation de reconditionnement, de transformation (tous les types de produits), de réfrigération, d'entreposage réfrigéré ou de distribution.

Pour assurer la présence de pratiques efficaces en matière de salubrité alimentaire pour tous les types de traitement effectués sur les fruits et les légumes, Costco a établi les exigences suivantes :

1. Les résultats des audits de salubrité alimentaire doivent être versés dans les systèmes Azzule ou EFA de Costco. Costco continuera d'utiliser Azzule pour la gestion des données, mais elle permet maintenant au fournisseur d'utiliser le SCP (*Supply Chain Program*) pour les audits externes. Pour assurer la transparence de la chaîne d'approvisionnement, un fournisseur de Costco doit passer par Azzule pour transmettre tous les audits de la chaîne d'approvisionnement.
2. Un fournisseur ou une installation sont responsables des audits externes de leurs producteurs, de l'examen des audits et du suivi des mesures correctives. Les producteurs et les équipes de récolte doivent réussir un audit de salubrité alimentaire tous les ans. Cet audit doit être effectué pendant la saison de récolte active.
3. Les produits emballés au champ doivent respecter le programme d'audit de Costco et les exigences de l'auditeur (référence de la page). L'expression « emballé au champ » qualifie le produit qui est récolté et conditionné dans son emballage final de vente au détail sur le terrain (comme des produits emballés dans des coques ou dans un carton).
4. Les producteurs et les équipes de récolte de produits non emballés au champ peuvent maintenant choisir leur auditeur externe et leur programme d'audit.

5. Un audit d'installation de fruits et de légumes doit satisfaire aux exigences de Costco, telles qu'elles sont définies dans la section [Exigences générales en matière d'audit](#) du présent document.
6. Costco demande que l'eau utilisée pour l'irrigation satisfasse ou dépasse les exigences de la [règle de salubrité des fruits et des légumes du Secrétariat américain aux produits alimentaires et pharmaceutiques \(Food and Drug Administration ou FDA\)](#). La règle de sécurité des fruits et des légumes établit des normes minimales fondées sur la science pour encadrer la culture, la récolte, le conditionnement et la conservation des fruits et des légumes destinés à la consommation humaine.

Installations et produits emballés au champ : types d'audit standard acceptés

Pour les audits qui ne portent pas sur les certifications de la GFSI, Costco accepte les programmes suivants (voir le tableau ci-dessous). Ces audits doivent être menés par un auditeur approuvé par Costco. L'addenda de Costco n'est pas nécessaire pour ces programmes d'audit, car les exigences de Costco en matière de salubrité alimentaire sont traitées de façon satisfaisante lors de chaque audit.

Types d'audit acceptés par Costco pour les fruits et les légumes	
Organisme responsable du programme d'audit	Type d'audit
Azzule	BPA standard Audit de BPF
SCS	Audit de BPF
SGS	Audit de BPF

Exigences en matière de mesures correctives : audits standards	
98 – 100 %	Des mesures correctives sont requises, mais elles ne doivent pas être transmises dans une base de données d'audit de Costco.
85 – 97 %	Des mesures correctives sont requises.
< 85 %	Mesures correctives et second audit requis

Installations et produits emballés au champ : certifications de la GFSI

Audit de l'emballage au champ

Toutes les installations de fruits et de légumes emballés au champ et les équipes de récolte de telles installations doivent être auditées annuellement. Si le fournisseur exploite plus d'une culture et adopte différentes méthodes de récolte, des audits sont requis pour chaque culture et chaque méthode. Les audits de l'emballage au champ doivent être téléchargés sur Azzule pour que Costco puisse les examiner. L'audit de fermes et d'équipes de récolte qui n'emballent pas les produits au champ doit également être téléchargé sur Azzule.

Audit d'une installation : approbation et surveillance des fournisseurs

Dans le cadre de l'audit d'une installation, le fournisseur doit prouver (par des audits externes, des certifications, des examens de dossiers de fournisseurs) que l'installation supervise tous les audits de ses producteurs et du personnel de récolte liés à tout produit fourni à Costco. Il doit tenir un registre des producteurs approuvés qui doit comprendre les critères relatifs à l'approbation, à la suspension et à la résiliation des producteurs. Lors de l'audit, les producteurs et les équipes de récolte doivent obtenir une note de passage minimale selon les exigences du programme de certification et de l'audit. Si nécessaire, des mesures correctives doivent être prises et un second audit, mené. Le producteur est libre de choisir le programme de certification et auditeur qui convient à leur installation.

Tous les audits de BPA ou de BPF doivent être à jour (dernière année civile). Costco exige que l'auditeur transmette les résultats de l'audit dans le système de Costco qui convient, dans un délai de sept (7) jours civils suivant la date d'achèvement de l'audit (vérifier si ce délai convient à tous les programmes).

Costco accepte les certifications de la GFSI suivantes pour les produits et les installations de produits emballés au champ :

<p><u>BRC</u> – Note minimale de B</p> <p>L'addenda de Costco est exigé pour les installations</p> <p>L'audit de certification BRC ne s'applique qu'aux installations.</p>	<p><u>PrimusGFS</u> – Note minimale de 90 %</p> <p>L'addenda de Costco n'est pas exigé</p>
<p><u>CanadaGAP</u> – Note minimale de 85 %</p> <p>L'addenda de Costco est exigé pour les produits et les installations de produits emballés au champ</p> <p>Costco accepte les audits de groupe ou les audits multisites</p>	<p><u>SQF</u> – Note minimale de 85 %</p> <p>L'addenda de Costco est exigé pour les produits et les installations de produits emballés au champ</p> <p>Costco accepte les audits de groupe ou les audits multisites</p>

GlobalG.A.P. – Réussite (BPA seulement)

L'**addenda de Costco** est exigé pour les produits emballés au champ

Les programmes GlobalG.A.P. acceptés pour les produits emballés au champ sont : IFA, PSS et HPSS.

Costco accepte les audits de groupe ou les audits multisites

Les audits de certification GLOBALG.A.P. ne sont acceptés pour aucun type d'installation, y compris les installations de conditionnement, de transformation, de réfrigération, d'entreposage réfrigéré, de distribution, etc.

Important : Costco n'accepte pas d'audit harmonisé pour les produits et les installations de produits emballés au champ

Mesures correctives : audits de certification et addenda de Costco

Mesures correctives : tous les programmes d'audit et l'addenda de Costco (le cas échéant)

Les mesures correctives font partie intégrante du processus d'audit et sont une exigence fondamentale pour pouvoir faire affaire avec Costco. Les entités auditées qui ont obtenu une note inférieure à 98 % doivent verser leur rapport de mesures correctives (RMC) dans Azzule dans les 14 jours suivant la publication du rapport d'audit ou selon les exigences du programme. Les entités auditées doivent communiquer avec leur auditeur pour savoir comment soumettre leur RMC dans Azzule.

Second audit : GFSI, BPF, BPA

Si les résultats qu'obtient une installation à un audit GFSI ne répondent pas aux exigences de Costco en termes de notation, Costco exigera qu'un second audit soit effectué. Étant donné que les exigences relatives à l'échéancier et à la notation de Costco diffèrent de celles de la GFSI, le second audit peut être fait selon un programme d'audit approuvé par Costco qui ne porte pas sur les certifications de la GFSI. Le second audit n'aura pas d'incidence sur l'obtention des certifications de la GFSI ni sur la date anniversaire de l'audit GFSI. **Le second audit est effectué indépendamment des exigences de la GFSI.**

Le second audit d'une installation de conditionnement, de réfrigération, d'entreposage réfrigéré, d'entreposage et de distribution et l'audit d'une installation de transformation doivent être effectués dans les 60 jours suivant la date d'achèvement de l'audit initial, lorsque les exigences du programme le permettent.

Dans le cas des producteurs, du personnel de récolte et des serres, les seconds audits doivent être effectués dans les 30 jours suivant la date d'achèvement de l'audit initial.

Si la saison des cultures est terminée ou si l'installation n'est pas opérationnelle, le second audit doit avoir lieu dans les 30 premiers jours de la saison de culture suivante. Costco se réserve le droit de suspendre

les commandes de produits dans l'intervalle entre l'échec d'un audit et la présentation des résultats du second audit.

Advenant un rappel de produit ou un incident grave, un nouvel audit de salubrité alimentaire est immédiatement requis.

Vérification de l'assainissement (installations)

Un programme écrit de vérification de l'efficacité de l'assainissement des surfaces en contact avec les aliments doit être en place. Ce programme doit être basé sur l'évaluation des risques liés aux activités de l'installation, et validé. Mesurer les niveaux d'ATP ou effectuer des prélèvements pour obtenir un dénombrement total sur plaque (total plate count ou TPC, en anglais) sont des exemples de vérification acceptable.

Exigences en matière de dépistage et de rétention

Costco a établi une politique de dépistage et de rétention pour tous les fruits et les légumes prêts à manger et à risque. Cela comprend, sans s'y limiter, les mélanges de salades coupées, les salades de jeunes pousses, les fruits coupés, les fruits et les légumes surgelés et les plateaux de légumes préparés. Costco considère le cantaloup comme un produit à risque (melon entier et tranché ou coupé). Costco ne considère pas les autres fruits entiers prêts-à-manger. Les exigences en matière d'analyse sont décrites dans les spécifications de produit de Costco.

Les établissements qui fournissent des fruits et des légumes congelés doivent communiquer avec leur équipe d'achat Costco pour connaître les exigences particulières en matière d'analyse.

Toutes les données concernant le dépistage et la rétention et les informations relatives aux commandes doivent être téléchargées sur Azzule avant d'expédier des marchandises à Costco. Pour toute question sur la procédure de dépistage et de rétention, veuillez envoyer un courriel à l'adresse fsa@costco.com.

Les spécifications de Costco pour les produits prêts-à-manger et à risque sont définies ci-dessous.

Exigences relatives aux essais sur des fruits et des légumes frais

Bactéries préoccupantes	Objectif	Quantité maximale
Dénombrement total sur plaque	< de 100 000 ufc/g	1 000 000 ufc/g
<i>E. coli</i> générique	< de 10 ufc/g	50 ufc/g
<p>ECEH</p> <p>* Pour toute question, communiquer avec l'équipe de la Salubrité alimentaire de Costco.</p>	<p>Négatif</p> <p>Important : la méthode d'essai doit détecter au minimum les gènes Stx1 ou Stx2 et EAE. Important : il existe maintenant des trousseaux qui détectent plus que ces trois gènes ou qui détectent un groupe de marqueurs qui comprennent les gènes EAE, stx1 et stx2. L'utilisation de ces trousseaux sur les produits de Costco est acceptée.</p>	

Salmonelle	Négatif	
Exigences relatives aux essais sur des produits emballés au champ		
Bactéries préoccupantes	Objectif	Quantité maximale
Dénombrement total sur plaque	< de 1 000 000 ufc/g	10 000 000 ufc/g
<i>E. coli</i> générique	< de 10 ufc/g	100 ufc/g
ECEH * Pour toute question, communiquer avec l'équipe de la Salubrité alimentaire de Costco.	Négatif Important : la méthode d'essai doit détecter au minimum les gènes Stx1 ou Stx2 et EAE. Important : il existe maintenant des trousse qui détectent plus que ces trois gènes ou qui détectent un groupe de marqueurs qui comprennent les gènes EAE, stx1 et stx2. L'utilisation de ces trousse sur les produits de Costco est acceptée.	
Salmonelle	Négatif	
Exigences relatives aux essais propres au cantaloup		
Bactéries préoccupantes	Objectif	Quantité maximale
Dénombrement total sur plaque	< de 1 000 000 ufc/g	10 000 000 ufc/g
<i>E. coli</i> générique	< de 10 ufc/g	100 ufc/g
ECEH * Pour toute question, communiquer avec l'équipe de la Salubrité alimentaire de Costco.	Négatif Important : la méthode d'essai doit détecter au moins la présence des gènes Stx1 ou Stx2 et EAE. Important : il existe maintenant des trousse qui détectent plus que ces trois gènes ou qui détectent un groupe de marqueurs qui comprennent les gènes EAE, stx1 et stx2. L'utilisation de ces trousse sur les produits de Costco est acceptée.	
Salmonelle	Négatif	

<p>Listeria</p>	<p style="text-align: center;">Négatif</p> <p>Un plan d'échantillonnage environnemental doit être fourni à Costco. Il doit décrire l'échantillonnage qui sera effectué à l'installation de transformation pour réduire au minimum le risque de contamination du produit par la bactérie <i>Listeria monocytogenes</i>. <u>Le plan doit déterminer les zones de croissance et les niches de <i>Listeria</i> spp. et la façon dont chaque zone sera échantillonnée et traitée en cas de résultats positifs.</u></p>
------------------------	--

Bonnes pratiques agricoles (BPA) pour les fruits et les légumes

Les bonnes pratiques agricoles (BPA) sont des pratiques de salubrité alimentaire propres aux activités fermières visant l'atténuation des risques liés à l'eau, à l'amendement du sol, à l'utilisation du terrain (utilisation précédente et utilisation des terres adjacentes), à l'accès par les animaux (domestiques ou sauvages), au matériel et à l'équipement, aux outils et aux bâtiments, à la santé des travailleurs et à leurs pratiques d'hygiène.

Afin d'assurer la manipulation sécuritaire des fruits et des légumes frais, Costco a établi les exigences suivantes en matière de BPA :

- Au moins une unité sanitaire (toilettes propres et bien équipées avec des stations de lavage des mains) sur le terrain est requise par groupe de 20 employés. Les toilettes et les lavabos réservés au lavage des mains doivent être à moins de cinq minutes à pied pour tous les employés. Le temps de conduite et la distance ne seront pas pris en compte. Les stations de lavage des mains doivent se trouver à l'extérieur des toilettes portatives pour que les superviseurs puissent observer et vérifier que les employés se lavent bien les mains.
- Les sacs destinés à la cueillette, les gants, les couteaux et les tabliers doivent être gérés par des procédures d'entreposage et de contrôles du matériel. Ces articles doivent être nettoyés selon un horaire documenté. Le site est responsable de l'état, de la propreté et de l'entretien de l'ensemble de l'équipement et de tous les vêtements. Le programme de nettoyage et de désinfection du matériel et de l'équipement servant à la récolte doit être documenté.
- Les chiffons, les serviettes et les autres produits de nettoyage qui présentent un risque de contamination ou d'altération ne doivent pas être utilisés pour enlever la saleté et les débris du produit. Les travailleurs ne doivent pas manipuler le produit d'une manière qui entraîne une contamination ou une altération.
- À l'exception des produits pour lesquels l'utilisation de caisses de bois constitue la norme de l'industrie, les produits ne doivent pas entrer en contact avec des surfaces qui ne peuvent pas être nettoyées et désinfectées convenablement. De même, les matériaux susceptibles de créer une contamination par des matières étrangères doivent être évités. Ces matériaux comprennent, sans s'y limiter, le caoutchouc mousse, tout type de tapis, le bois, le plastique ne convenant pas à l'usage alimentaire, le carton, le ruban adhésif, etc.
- Les employés ne doivent pas consommer ou entreposer des aliments personnels, des bonbons, de la gomme, du tabac ou des boissons (y compris de l'eau) près la chaîne de conditionnement ou dans

l'aire de transformation. Les installations devraient plutôt s'assurer que les employés ont un accès adéquat à de l'eau et ont la possibilité de faire des pauses pour se laver les mains dans un endroit où il n'y a pas de production (les employés doivent se laver les mains après les pauses).

Personnes-ressources en salubrité alimentaire chez Costco



Australie

Nom	Titre	Téléphone	Courriel
Ellie Parsa	Gérante, SA/RD	61-2-9805-3808	eparsa@costco.com.au
Puja Shrestha	Conformité	61-2-9805-3838	pshrestha@costco.com.au
Nicole Hendieh	Conformité	61-2-9805-3824	nhendieh@costco.com.au



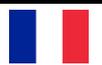
Canada

Nom	Titre	Téléphone	Courriel
Rhonda Keeler	Directrice	613-221-2936	rhonda.keeler@costco.com
Sandra Hamilton	Gérante, audit	613-221-6380	sandra.hamilton@costco.com
Wei Que	Gérante, réglementation/CQ	613-221-2688	wei.que@costco.com



Chine

Nom	Titre	Téléphone	Courriel
Rick Gu	Gérant, conformité	86-21-6257-7025 x803	rickgu@costco.com.cn
Kelvin Xu	Gérante adjointe	86-21-6257-7025 x802	kelvinxu@costco.com.cn



France

Nom	Titre	Téléphone	Courriel
Dieynaba Ouane	Coordination, SA	33-(0)1 69 18 96 54	douane@costco.fr



Japon

Nom	Titre	Téléphone	Courriel
Yosuke Aikawa	DGAM	81-044-281-2658	yaikawa@costco.co.jp
Saki Kaiho	Gérante	81-044-281-2848	skaiho@costco.co.jp
Takuya Yoshikawa	Coordination, audit	81-044-281-2756	tyoshikawa@costco.co.jp



Corée

Nom	Titre	Téléphone	Courriel
Alex Cho	Gérant des opérations	82-2-2630-2608	alexcho@costcokr.com
Suyeon Park	Coordination, audit	82-2-2630-2769	parksy@costcokr.com



Mexique

Nom	Titre	Téléphone	Courriel
Stefanny Keller	Gérante	55-5246-5402	skeller@costco.com.mx
David Santa Olalla	Soutien	55-5246-5405	dsantao@costco.com.mx



Taiïwan

Nom	Titre	Téléphone	Courriel
Sara Cheng	Gérante	886-2-87919988-846	saracheng@costco.com.tw
Lisa Wang	Gérante adjointe	886-2-87919988-895	lisawang@costco.com.tw
Teresa Lin	Spécialiste	886-2-87919988-587	teresalin@costco.com.tw
Angela Tu	Spécialiste	886-2-87919988-817	angelatu@costco.com.tw
David Li	Spécialiste	886-2-87919988-561	davidli@costco.com.tw



Espagne

Nom	Titre	Téléphone	Courriel
Guadalupe Torrealba	CQ/Conformité	34-91-171-04-12	gtorrealba@costco.es
Irene Cuadrado	CQ/Conformité	34-91-171-04-16	icudadreadop@costco.es



Royaume-Uni / Islande

Nom	Titre	Téléphone	Courriel
Pauleen Stallard	Directrice	44-1923-830570	pstallard@costco.co.uk
Kelly Toogood	Gérante adjointe, SA	44-1923-830645	ktoogood@costco.co.uk
Angela O'Sullivan	Gérante adjointe, CQ	44-1923-830515	aosullivan@costco.co.uk



États-Unis

Nom	Titre	Téléphone	Courriel
Robin Forgey	Directrice	425-427-7187	rforgey@costco.com
Steve Bell	Gérant principal, audit	425-313-8760	sbell@costco.com
Eric Benolkin	Gérant, audit	425-427-7508	ebenolkin@costco.com
Daniel Donnelly	Coordination, audit	425-427-7663	ddonnelly@costco.com
Milinda Dwyer	Coordination, audit	425-427-7474	mdwyer@costco.com

Joyce Malone	Coordination, audit	425-427-7188	jmalone@costco.com
Chris Whiting	Coordination, audit	425-427-7483	chriswhiting@costco.com
Rebecca Anderson	Coordination, audit	425-416-1304	rebeccadanderson@costco.com
Sai Iyer	Coordination, audit	425-427-3693	sgiyer@costco.com
Toni Roberts	Coordination, SA	425-427-7211	troberts@costco.com