

# ISO 22000

## UNE NORME POUR LA SÉCURITÉ DES ALIMENTS



**afnor**  
COMPÉTENCES



## ■ Les dates clés :

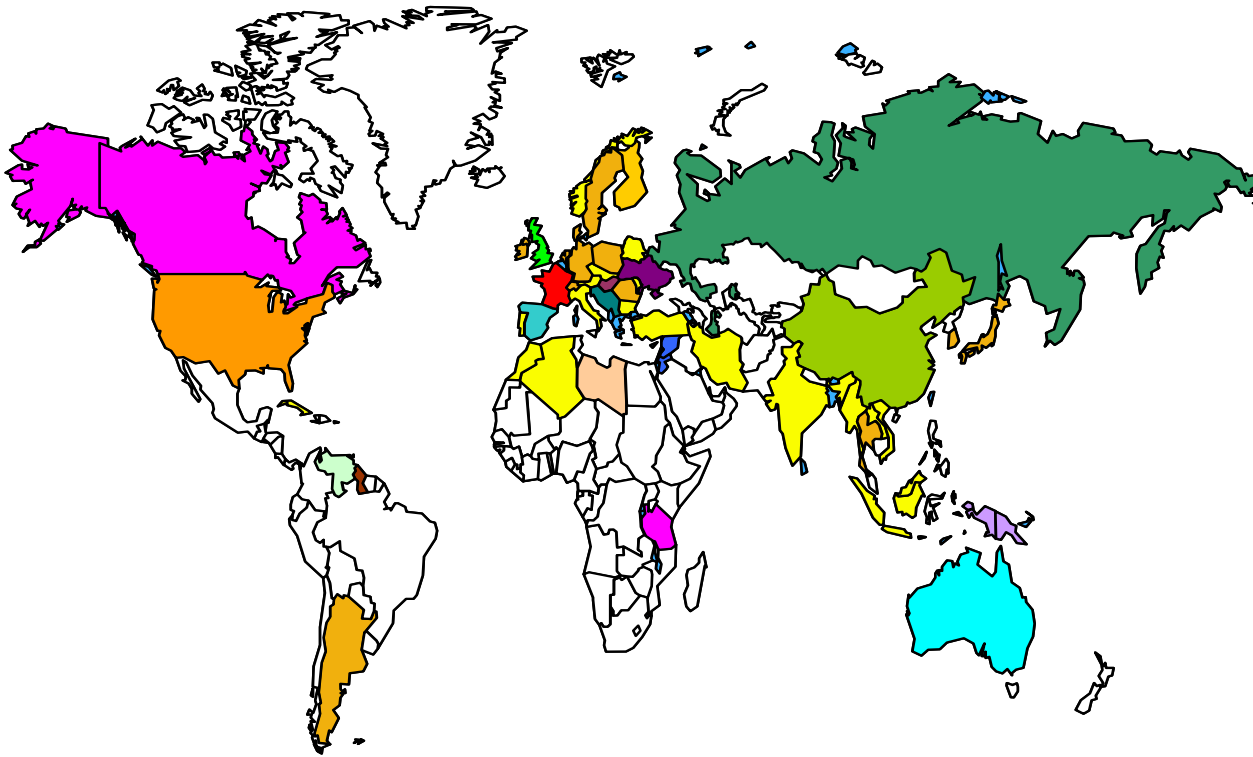
- Mars 2001 : Initiative du Danemark (DS 3027)
  - Rappel : 1ère tentative en 1998 → ISO 15161
- Cahier des charges de la norme ISO 22000 :
  - « de la fourche à la fourchette »
  - Compatibilité avec principes Codex sur HACCP
  - Compatibilité avec ISO 9001:2000
  - Utilisable pour certification du système
- 2002 : Mise en place ISO/TC 34/WG 8
  - (45 pays + GFSI + Codex + ...)
- 2004 : Enquête DIS
- 2005 : Publication par adoption à l'unanimité (54 pays)



# À laquelle 45 pays ont participé...

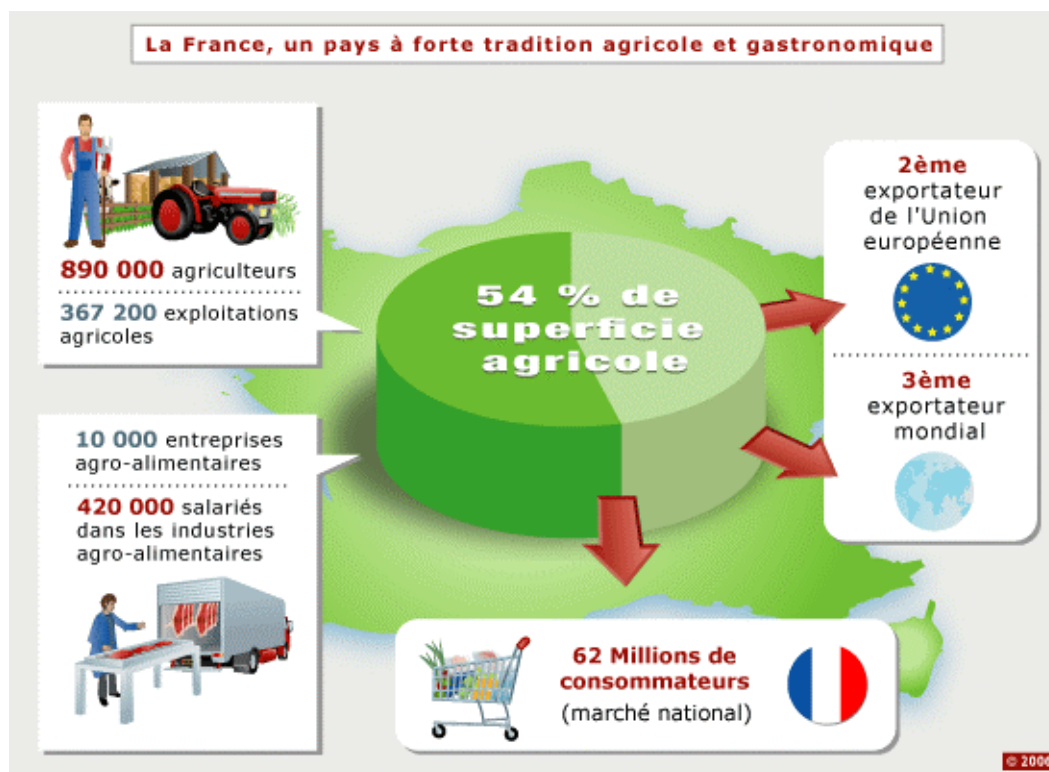
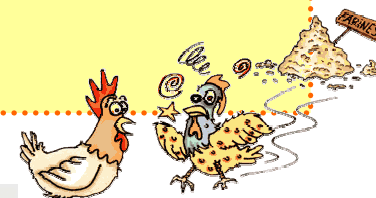


■ Adhésion :



## 1er constat : MONDIALISATION

- Une concurrence mondiale renforcée et des pressions commerciales fortes
- Des crises alimentaires médiatisées



Source Ministère de l'agriculture et de la pêche



## 2nd constat : REGLEMENTATION

- ◆ Nouvelles orientations de la législation (paquet hygiène).
- ◆ Favorise la création et l'application de guides de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP
- ◆ Obligation de moyens → Obligation de résultats
- ◆ Responsabilités accrues de l'exploitant

**Aliments pour animaux**  
Règles spécifiques pour l'alimentation animale

**Règles générales d'hygiène pour toutes les denrées alimentaires**  
(commerce de détail inclus)

**Règles spécifiques d'hygiène pour les denrées alimentaires d'origine animale**  
(hors commerce de détail sauf disposition contraire)

Règlement (CE) n° 178/2002

Règlement (CE) n° 183/2005

Règlement (CE) n° 852/2004

Règlement (CE) n° 853/2004  
(en complément du 852/2004)

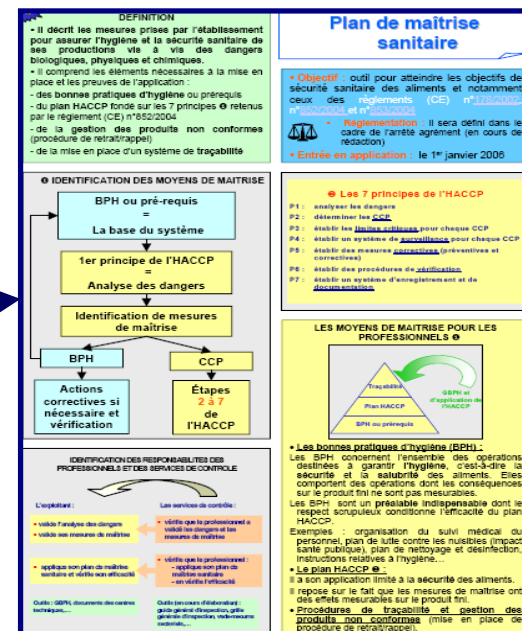
Règlement (CE) n° 2073/2005 sur les critères microbiologiques

Règlement (CE) n° 2074/2005 relatif aux mesures d'application pour certaines activités

Règlement (CE) n° 2075/2005 relatif aux contrôles des Trichines

Règlement (CE) n° 2076/2005 relatif aux mesures transitoires

Réglementation nationale





## Une évolution réglementaire structurelle

L'objectif :  
Fournir des  
denrées sûres  
et saines

Fin 90's

**La sécurité des  
aliments :  
Une obligation  
de résultat**

Responsabilité

Quels outils pour  
créer et entretenir  
la confiance ?

**La certification :  
Une preuve**

Sur base de  
normes et/ou  
standards privés

Protection

→ Fixation d'objectifs à atteindre,  
les moyens sont choisis par le professionnel

RÉSULTAT



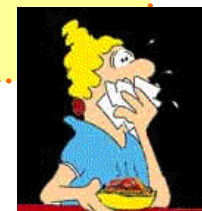
OBJECTIF  
SÉCURITÉ  
ALIMENTAIRE





## 3ème constat : RECRUDESCENCE DES REFERENTIELS

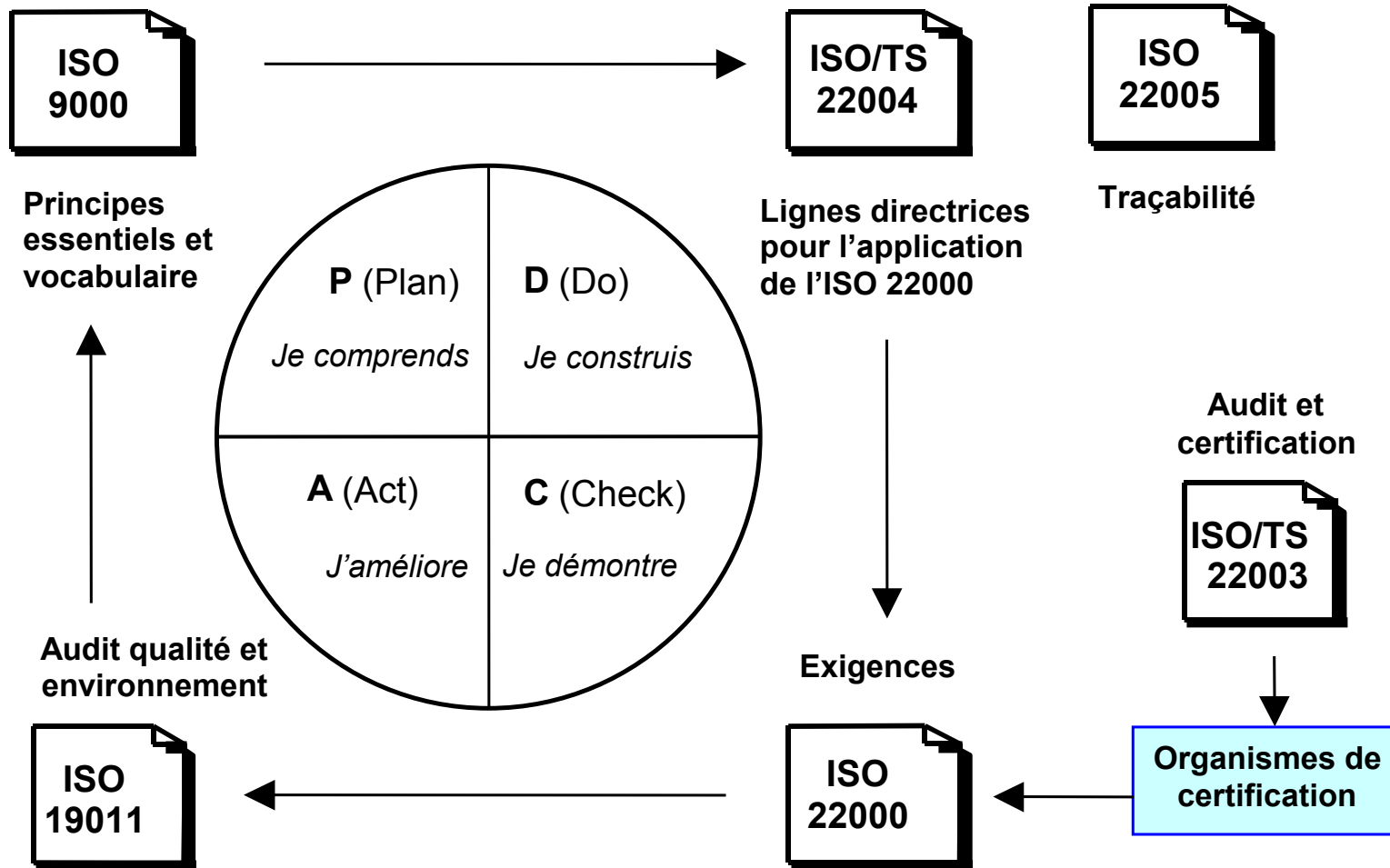
- Recrudescence des textes de référence intégrant des exigences variables
- Exigences de Moyens, Résultats, Interdiction.



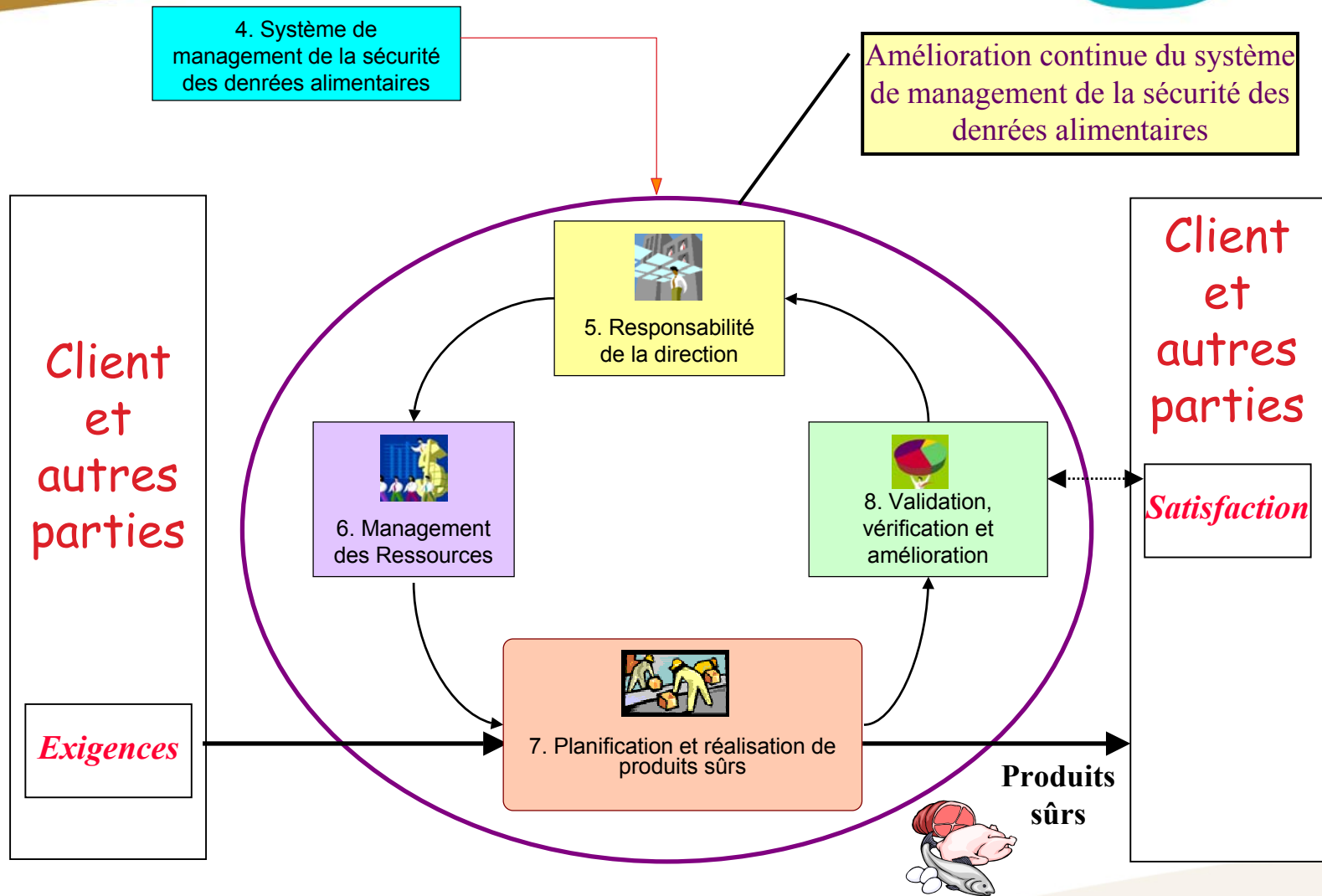
**GLOBALG.A.P.**



# Nouveau paysage normatif



# La structure de l'ISO 22000





- L'ISO 22000 permet à ses utilisateurs:
  - ➔ De maîtriser les dangers liés à la sécurité des aliments,
  - ➔ De gérer les programmes préalables (PRP)
    - Conditions et activités de base nécessaires pour maintenir tout au long de la chaîne alimentaire un environnement hygiénique.
  - ➔ D'optimiser les ressources et la documentation,
  - ➔ D'intégrer ou de compléter un système
    - Sur la base de l'HACCP et/ou de l'ISO 9001.
  - ➔ De bénéficier d'une communication organisée entre partenaires commerciaux.



- L'ISO 22000 a pour avantages :
  - D'être internationale (passeport à l'export)
    - Plus de 1200 entreprises certifiées dans le monde.
  - D'être complémentaire avec les référentiels privés et des normes nationales
    - Excellent outil d'intégration des PRP, HACCP, principes de management.
  - D'être certifiable
    - Regard extérieur, impartial et rigoureux de l'organisation.
  - D'être compatible avec les normes des séries ISO 9000 et 14000,
  - De renforcer l'application de l'HACCP,
  - De faciliter la démonstration de la conformité des pratiques de l'entreprise aux autorités administratives de contrôle,
  - De permettre l'aptitude à fournir en permanence des produits finis sûrs satisfaisant :
    - Aux exigences des clients ayant fait l'objet d'un accord,
    - Aux exigences réglementaires en matière de sécurité des aliments.



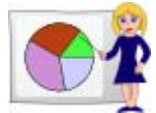
## ■ Une combinaison :

→ L'ISO 22000 spécifie les exigences d'un système de management de la sécurité des denrées alimentaires comprenant les éléments suivants, généralement reconnus comme essentiels pour la sécurité des aliments :

**L'interactivité de la communication**



**Le management du système**



**Les Programmes Prérequis**

**PRP**

**Les principes HACCP**

**HACCP**



- Exigence : Mettre en place un système de management structuré, incorporé dans les activités générales de management

→ Pourquoi structurer son système de management ?

- Accroître son aptitude à définir les objectifs et focaliser les efforts sur les activités significatives
- Favoriser le décloisonnement interne
- Mettre en œuvre une démarche structurée qui implique l'ensemble du personnel dans un processus d'amélioration continue
- Accroître la confiance des clients





## ■ [www.afnor.org/agroalimentaire](http://www.afnor.org/agroalimentaire)



## ■ Formations :

- ➔ Stage AFNOR 352 « Maîtriser la norme ISO 22000 »
- ➔ Stage AFNOR 355 « Construire son système ISO 22000 »
- ➔ Stage AFNOR 357 « Auditer son système ISO 22000 »



## ■ VOCABULAIRE et PRINCIPES

- NF V 01-002 (sept. 2008) : Hygiène des aliments – Glossaire français – anglais (révision NF V 01-002:2003)
- NF EN ISO 22005 (octobre 2007) : Traçabilité de la chaîne alimentaire – Principes généraux et exigences fondamentales s'appliquant à la conception du système et à sa mise en œuvre

## ■ DOCUMENTS "PEDAGOGIQUES"

- NF V 01-006 (sept. 2008) : Hygiène des aliments – Place de l'HACCP et application de ses principes pour la maîtrise de la sécurité des aliments et des aliments des animaux
- NF V 01-001 (mars 2006) : Hygiène des denrées alimentaires et des aliments pour animaux – Méthodologie pour l'élaboration des guides de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP (révision de FD V01-001:2000)



## ■ MANAGEMENT DE LA SÉCURITÉ DES ALIMENTS

- ➔ NF EN ISO 22000 (sept. 2005) : Systèmes de management de la sécurité des denrées alimentaires – Exigences pour tout organisme appartenant à la chaîne alimentaire (projet de révision en cours d'étude)
- ➔ XP ISO/TS 22003 (juin 2007) : Systèmes de management de la sécurité des denrées alimentaires – Exigences pour les organismes procédant à l'audit et à la certification de systèmes de management de la sécurité des denrées alimentaires
- ➔ ISO/TS 22004:2005 : Systèmes de management de la sécurité des denrées alimentaires – Lignes directrices relatives à l'application de l'ISO 22000:2005 (projet de révision en cours d'étude)
- ➔ FD V 01-020 (juin 2002) : Agriculture et industrie alimentaire – Lignes directrices pour l'établissement d'une démarche de traçabilité dans les filières agricoles et alimentaires (en révision)



## ■ DÉTERMINATION DE LA DURÉE DE VIE

- prNF V 01-014 : Sécurité des aliments – Exigences concernant les éléments d'un dossier de détermination de la durée de vie microbiologique d'un aliment (en préparation)
- NF V 01-003 (février 2004) : Hygiène et sécurité des produits alimentaires – Lignes directrices pour l'élaboration d'un protocole de test de vieillissement pour la validation de la durée de vie microbiologique – Denrées périssables, réfrigérées (révision de XP V 01-003:1998)
- NF V 01-009 (sept. 2007) : Hygiène et sécurité des produits alimentaires – Lignes directrices pour les tests de croissance microbiologiques ("challenge tests") (*en révision*)

## ■ DIVERS

- NF EN 15593 (avril 2008) : Emballages – Management de l'hygiène dans la fabrication des emballages destinés aux denrées alimentaires – Exigences
- prISO 22006 : Lignes directrices pour l'application de l'ISO 9001:2000 pour la production des récoltes. (*en préparation*)