



AGROALIMENTAIRE

Système de management de la sécurité des denrées alimentaires

ISO 22 000

Présentation de la norme

Table des matières

CHAPITRE 1

**La normalisation : une
démarche au service de
la sécurité des aliments** 3

CHAPITRE 2

**La genèse de la norme
ISO 22 000** 4

CHAPITRE 3

La norme ISO 22000 6

CHAPITRE 4

**Articulation entre ISO
22000, BRC et IFS** 11

CHAPITRE 5

**La certification ISO
22000** 12

CHAPITRE 6

**Vos contacts au groupe
AFNOR** 14

La normalisation : une démarche au service de la maîtrise de la sécurité des aliments

L'hygiène et la sécurité des denrées alimentaires, exigences impératives par excellence, font l'objet de nombreux débats. A l'heure où une crise de confiance majeure touche le secteur alimentaire et envahit l'opinion publique, la maîtrise de la sécurité alimentaire devient un enjeu essentiel.

Au plan européen, la directive hygiène 93/43 a introduit le principe de la nouvelle approche dans la réglementation en incitant les acteurs économiques à développer des instruments volontaires (guides de bonnes pratiques hygiéniques), éléments de preuve de leur maîtrise de l'hygiène en se basant sur la méthode HACCP. Les textes du nouveau paquet hygiène renforcent cette notion.

En conséquence, la responsabilité des acteurs économiques est engagée et ceux-ci doivent fournir la preuve de la mise en place des dispositions assurant la maîtrise de la sécurité des aliments.

La normalisation constitue une des voies à la disposition du marché et de ses acteurs pour développer des documents de référence reconnus et harmonisés sur lesquels pourront s'appuyer les entreprises d'une part et les pouvoirs publics d'autre part.

Au cours de ces dernières années AFNOR a ainsi engagé des actions avec les professionnels du secteur pour accompagner la politique publique relative à la maîtrise de la sécurité des aliments. Au cours de ces dernières années, le périmètre de la normalisation s'est élargi pour s'intéresser à de nouveaux champs comme celui des normes de management et d'organisation.

De nouveaux travaux de normalisation se sont engagés au sein de l'ISO/TC 34 Produits agricoles et alimentaires sur les aspects liés au système de management de la sécurité sanitaire des denrées alimentaires et sur la traçabilité.

La genèse de la norme ISO 22000

Depuis quelques années, l'évolution des règles du commerce international et les exigences croissantes des consommateurs ont fait de la sécurité des aliments une préoccupation majeure des acteurs de la filière alimentaire. On rappellera qu'en 1994, dans le cadre du cycle des négociations sur le commerce international qui se terminait en Uruguay, la sécurité des aliments était au cœur des débats pour ce qui concerne les produits agroalimentaires. Les nombreuses crises alimentaires qui ont frappé le secteur de l'agroalimentaire au cours de ces dernières années (cas de salmonellose aux USA, ESB en Europe, grippe aviaire plus récemment...) ont contribué à ce renforcement des exigences de transparence et de confiance des consommateurs.

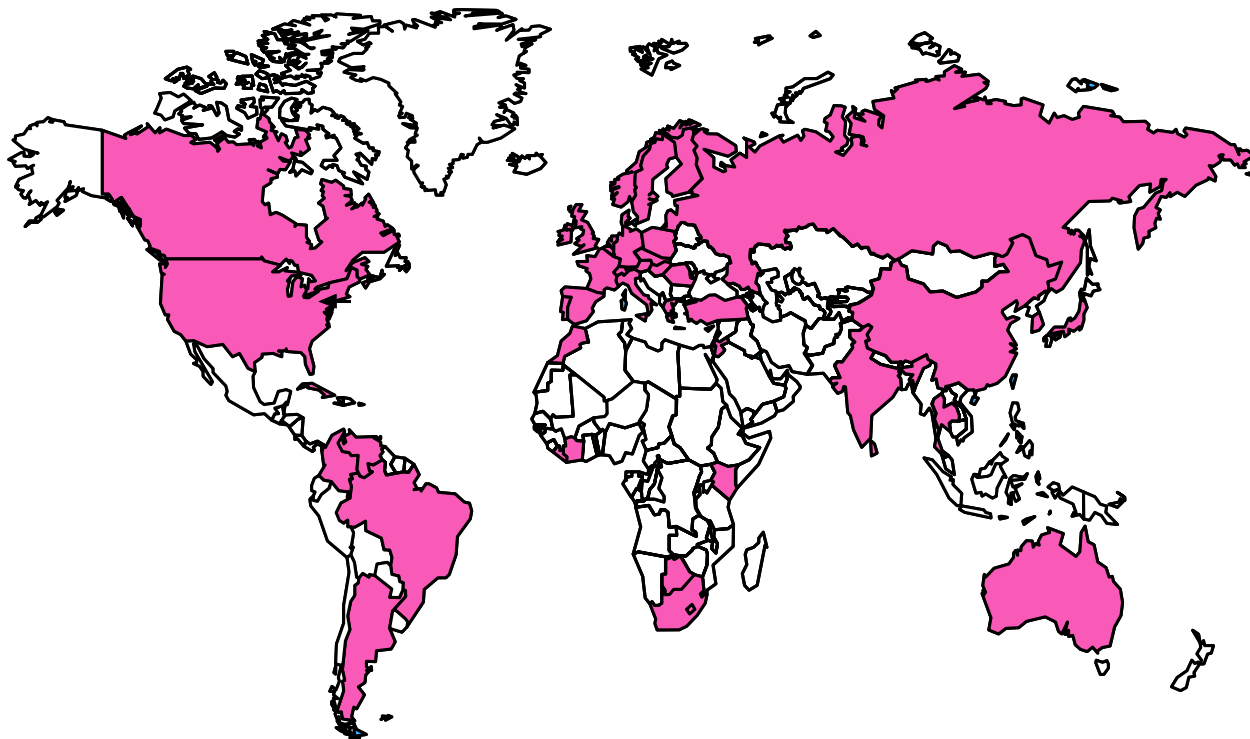
Les dangers liés à la sécurité des aliments peuvent intervenir à n'importe quel stade de la chaîne alimentaire et nécessite par conséquent une maîtrise sur l'ensemble de la chaîne. La sécurité des aliments devient ainsi une responsabilité partagée entre tous les acteurs participant à cette chaîne.

Face à une demande de plus en plus importante des clients pour démontrer son aptitude à identifier et maîtriser les dangers liés à la sécurité des aliments, et compte tenu que la norme ISO 9001 sur le management de la qualité ne traite pas spécifiquement de la sécurité des aliments, les initiatives se sont multipliées pour établir des règles plus ou moins volontaires.

C'est ainsi que des pays comme le Danemark, les Pays-Bas, l'Irlande, l'Australie, le Brésil, ont élaboré des normes nationales ou standard d'audit concernant le management de la sécurité des denrées alimentaires. On observe également l'initiative de groupements d'acteurs qui a conduit à l'émergence de référentiels privés (BRC, IFS, Globalgap, AIB...).

Cette multiplication des normes nationales et standards privés a engendré une certaine confusion auprès des entreprises et organismes de l'agroalimentaire. C'est dans un souci d'harmonisation que l'association danoise de normalisation (DS) a soumis en 2001 une proposition pour élaborer une norme internationale relative au système de management de la sécurité des aliments. C'est au sein de cet organisme que la norme DS 3027 a été élaborée.

La demande ayant été acceptée à une large majorité, les travaux sur la norme ISO 22000 ont officiellement débuté en 2002 au sein de l'ISO/TC 34 « produits alimentaires ».



Après trois ans de travail auquel ont participé près de 45 pays dont les plus influents au niveau du commerce international de l'agroalimentaire, la norme ISO 22000 a été publiée en octobre 2005. Elle est le fruit d'une démarche collective ayant rassemblé les différentes catégories d'acteurs, privés et publics.

La norme ISO 22000

La norme ISO 22000 spécifie les exigences d'un système de management de la sécurité des denrées alimentaires qui est un ensemble cohérent d'activités destiné à permettre à la direction d'un organisme de s'assurer de l'application efficace et effective de sa politique et de ses objectifs d'amélioration.

Toutes les entreprises quelle que soit leur taille, leur secteur d'activité ou leur implantation locale ont plus ou moins formalisé au cours du temps leurs pratiques de management.

L'existence et la maîtrise d'un système de management de la sécurité des denrées alimentaires peuvent aider l'entreprise à donner confiance aux parties intéressées sur le fait qu'il existe un engagement du management pour mettre en œuvre sa politique dans ses processus de décision et le système d'information et de mesure pour en juger. Les bénéfices potentiels dégagés par la mise en place d'un système efficace de management de la sécurité des aliments sont, entre autres,

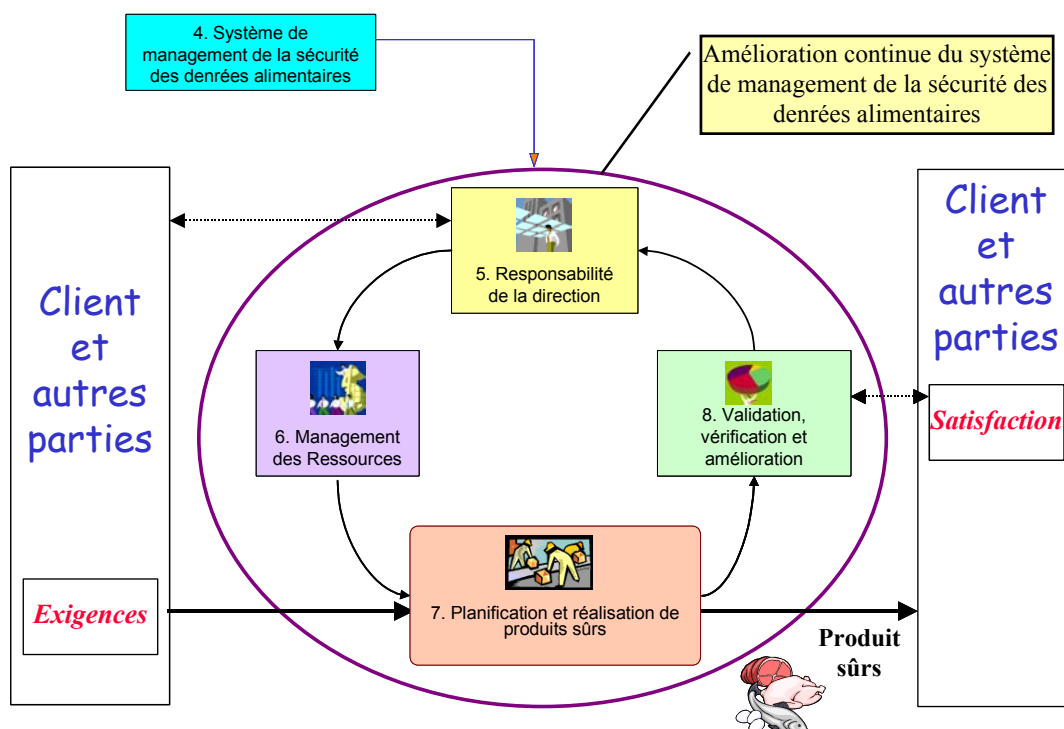
- l'assurance apportée aux différents acteurs de la chaîne alimentaire d'une maîtrise plus efficace et plus dynamique des dangers liés à la sécurité des denrées alimentaires,
- l'aptitude à fournir en permanence des produits finis sûrs satisfaisant à la fois aux exigences des clients ayant fait l'objet d'un accord et aux exigences réglementaires en matière de sécurité des aliments,
- l'assurance apportée aux parties intéressées de la transparence dans sa communication organisée et ciblée entre les partenaires,
- la mise en œuvre d'une démarche structurée qui implique l'ensemble du personnel dans un processus d'amélioration continue.

Elle concerne tous les acteurs de la chaîne alimentaire : les organismes directement impliqués (producteurs / transformateurs / distributeurs), ou indirectement impliqués dans la chaîne (fournisseurs de matériaux d'emballages / produits de nettoyage...).

La norme ISO 22000 s'appuie sur le principe de la roue de Deming et sa boucle d'amélioration continue de type PDCA (Plan, Do, Check, Act) qui est aujourd'hui reconnue comme un principe de conduite managériale simple et universel. Sa déclinaison sur les systèmes de management des entreprises a été largement appliquée au cours des dernières années après avoir fait la preuve de son efficacité au Japon.

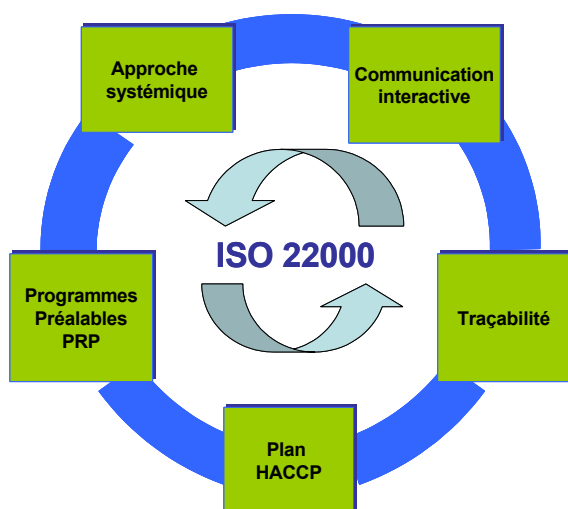
La structure de la norme ISO 22000 tient compte des dispositions contenues dans la norme ISO 9001 afin de permettre une parfaite compatibilité et complémentarité avec les différents référentiels de management couramment utilisés par les entreprises. Elle repose sur quatre blocs principaux étroitement liés :

- La responsabilité de la direction,
- Le management des ressources,
- La planification et la réalisation de produits sûrs,
- La validation, la vérification, et l'amélioration du système.



La figure ci-dessus illustre le modèle de l'approche retenue dans l'ISO 22000 autour des quatre blocs principaux. L'exigence de sécurité des denrées alimentaires est intégrée dans le cadre d'un système de management structuré, géré efficacement et qui s'intègre parfaitement dans le cadre des activités générales de management d'une entreprise.

Les éléments clés de la norme ISO 22000



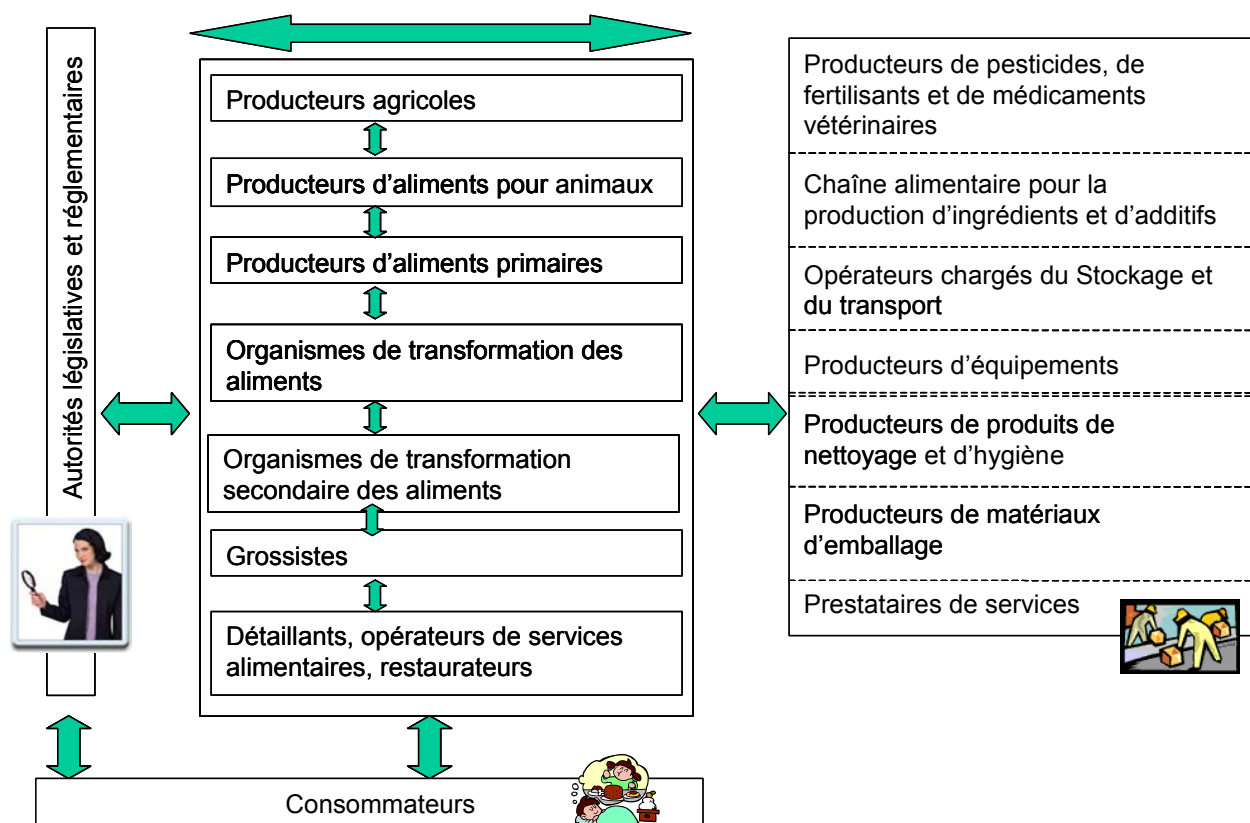
La norme ISO 22000 est applicable à tous les acteurs de la chaîne alimentaire. Au-delà des exigences de qualité avec lesquelles la norme ISO 22000 est parfaitement convergents, cette norme spécifie des exigences comprenant 5 éléments (figure ci-contre) qui sont reconnus comme essentiels pour assurer la sécurité des aliments à tous les niveaux de la chaîne alimentaire : l'approche systémique, la communication interactive, la traçabilité, les programmes préalables (PRP) et les principes HACCP. Ces éléments font partie intégrante des exigences de la norme.

Le chapitre 5 de l'ISO 22000 traite de la responsabilité de la direction. L'engagement de la direction ne doit pas se limiter à un seul acte écrit ou oral mais se traduire par une implication forte et concrète sur le terrain. L'engagement de la direction et son implication est un critère important pour l'amélioration de la performance de l'entreprise.

Ce chapitre présente les exigences relatives à la direction selon un cycle dynamique allant de la politique de sécurité des aliments jusqu'à la communication et la réponse aux contingences dans les situations d'urgence.

L'accent a été mis sur la notion d'appartenance de l'entreprise à une chaîne : les paragraphes traitant de la communication de données relatives à la sécurité des aliments, tant vers l'aval que vers l'amont, ont été rédigés dans un souci permanent d'équilibre entre la transparence utile et la confidentialité des informations de chaque entité de la chaîne.

La communication interactive entre les différents acteurs (figure ci-après) à tous les niveaux de la chaîne est essentielle pour garantir que tous les dangers pertinents sont identifiés et correctement maîtrisés.



Le chapitre 6 s'intéresse à la mise à disposition des ressources nécessaires pour la mise en œuvre du système de management de la sécurité des aliments et sa maintenance. L'accent est mis sur la composante ressources humaines affirmant ainsi le rôle incontournable des hommes et des femmes de l'entreprise.

Le chapitre 7 porte quant à lui sur la planification et la réalisation de produits sûrs. Il associe de façon dynamique les programmes préalables (PreRequisite Program=PRP) avec les phases d'application d'un plan HACCP telles que décrites par la Commission du Codex Alimentarius. Les PRP sont les points clés concernant les bonnes pratiques d'hygiène qui sont pris en considération de façon systématique afin de déduire ce qui relève réellement d'un CCP (points critiques pour la maîtrise) identifiés dans le cadre de la conception et de la modification du plan HACCP.

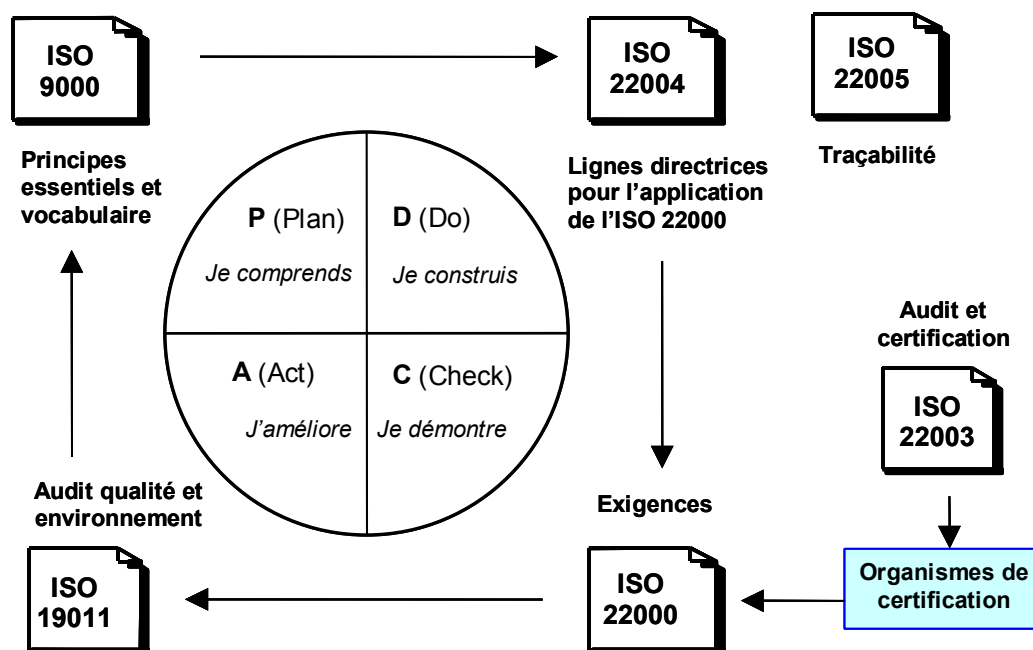
En cohérence avec les dispositions de l'article 18 du nouveau règlement européen 178-2002 fixant les procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires, ce chapitre exige également que l'entreprise établisse un système de traçabilité.

Le quatrième bloc de la norme ISO 22000 (chapitre 8) constitue la boucle de rétroaction du système de management de la sécurité des aliments. Il s'agit de s'assurer que les résultats sont conformes aux objectifs fixés en matière de

sécurité des aliments. Les processus nécessaires à validation, vérification et amélioration du système doivent être mis en œuvre.

La mise en œuvre de la norme ISO 22000 permettra donc à une entreprise d'intégrer les exigences de ses clients et de la réglementation en matière de sécurité des aliments dans une approche globale où l'articulation entre programmes préalables PRP et démarche HACCP se fait de façon dynamique et avec un souci d'amélioration continue et de transparence.

En parallèle de la norme ISO 22000, des travaux sont en cours pour traiter de la démarche d'audit et de la compétence des auditeurs (ISO 22003). Cette démarche vise à accroître la confiance des parties intéressées dans le dispositif d'évaluation/certification des entreprises qui mettent en œuvre la norme ISO 22000. La figure ci-dessous présente l'articulation entre les différentes normes de la famille 22000.



Articulation entre l'ISO 22000, IFS et BRC

Certains distributeurs européens exigent de leurs fournisseurs une certification BRC ou IFS pour les produits de marque distributeurs (MDD). Pour ce qui concerne le référentiel IFS, celui-ci a été développé par des distributeurs allemands et français dans un objectif de transparence pour l'ensemble de la chaîne d'approvisionnement de diminution des coûts d'audits.

De nombreux acteurs s'interrogent sur le choix pertinent à faire entre ces différents référentiels et s'inquiètent devant l'augmentation des ressources à mettre à disposition.

Il est important de souligner que la norme ISO 22000 fixe des exigences de résultats alors que le référentiel IFS fixe des exigences de résultats mais également des exigences de moyens. Au contraire de l'IFS, la norme ISO 22000 ne reprend pas de listes détaillées de bonnes pratiques. Par ailleurs si la norme ISO 22000 est un référentiel de management, le référentiel IFS est un référentiel d'audit.

Devant la multiplicité de ces référentiels, les entreprises se posent la question de leur intégration. Il s'agit plus de trouver les synergies et éléments communs que de parvenir à un modèle unique et fusionné.

L'ISO 22000 constitue une réponse aux attentes des acteurs en tant que vecteur d'intégration. Elle a en effet bénéficié, lors de son adoption finale, d'un large accord international et par ailleurs elle a comme atout de pouvoir être utilisée à tous les stades de la chaîne alimentaire.

On peut penser que la mise en œuvre d'une démarche structurée selon la norme ISO 22000 positionnera l'entreprise de manière favorable par rapport aux enjeux de sécurité des aliments.

Cette situation résulte notamment de la culture de l'entreprise en matière de système de management de la sécurité des aliments reposant sur le principe d'amélioration continue et sur la capacité de l'entreprise à identifier, évaluer et maîtriser les dangers liés à la sécurité des aliments.

La certification ISO 22000

Fort de son expérience dans le secteur agroalimentaire avec plus de 1 500 certificats délivrés **AFNOR Certification** filiale du groupe AFNOR, répond d'ores et déjà à la demande de chaque acteur de la filière agroalimentaire en proposant des évaluations et certifications adaptés à leurs besoins.

La certification selon norme ISO 22000 peut s'inscrire en pleine compatibilité avec la certification des systèmes de management. En effet, la conception de l'ISO 22000 est cohérente avec l'ISO 9001, elle-même compatible avec d'autres normes internationales (dont ISO 14001 / certification des systèmes de management environnemental).

La certification par un organisme tiers, indépendant et compétent est un moyen légitime de faire reconnaître la démarche de management de la sécurité des denrées alimentaires au plan international.

Pourquoi s'investir dans une démarche de certification ?

- La certification ou l'évaluation ISO 22000 correspond à un regard extérieur, impartial et rigoureux sur l'organisation de l'entreprise. Elle permet d'identifier les axes de progrès nécessaires à l'amélioration du système de management de la sécurité des aliments.
- Preuve incontestable de son souci de transparence et gage de confiance vis-à-vis de ses clients, les démarches de certification / évaluation constituent pour les entreprises des atouts supplémentaires face à la concurrence.
- Enfin la certification ISO 22000 du fait de son statut de norme internationale sera un passeport à l'export qui vous permettra de faire reconnaître la maîtrise de votre système de management de la sécurité des aliments.

La qualification des auditeurs ISO 22000

La sélection sectorielle des auditeurs agroalimentaire ISO 22000 est confortée et renforcée par une sélection en fonction :

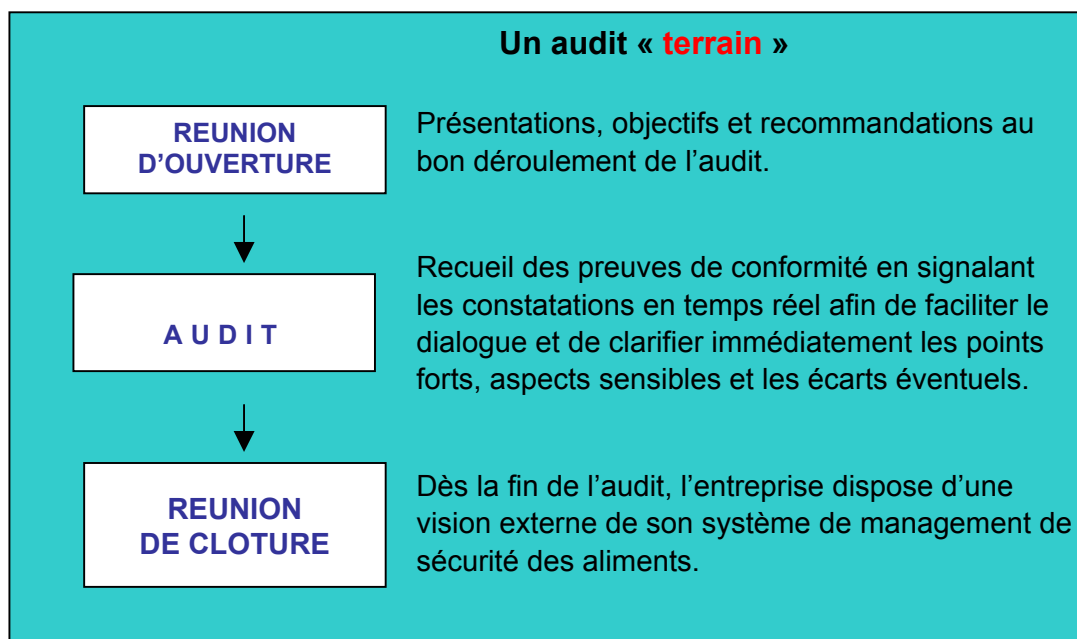
- la connaissance du métier d'auditeur,
- la connaissance du référentiel ISO 22000 et de la méthodologie d'audit validé par un examen,
- la connaissance pratique des catégories de produits à auditer,
- ...

Le processus de certification ISO 22000

Tout au long du processus de certification sont privilégiés les phases d'évaluation des pratiques sur le terrain. La préparation de l'audit se fait par un auditeur adaptée à la taille de l'entreprise et compétent dans le domaine d'activité de l'entreprise. La préparation sur site a pour but de :

- ⇒ Visiter le site de façon approfondie et comprendre les enjeux de la sécurité des aliments au sein de l'entreprise,
- ⇒ Revue préparatoire des documents, (plan HACCP, programme préalable et schémas des flux...)
- ⇒ Elaborer un plan d'audit adapté à l'organisation de l'entreprise et à ses contraintes éventuelles (horaires d'activité, disponibilité des personnes à rencontrer...).

- Réalisation de l'audit sur site de l'entreprise à auditer



Chapitre
6

Vos contacts au groupe AFNOR

<p>Afnor Normalisation</p> <p>Mme. Nadine NORMAND Responsable du département Agroalimentaire, Santé et action sociale Tél : 01 41 62 84 70 nadine.normand@afnor.org</p> <p>M. Didier NICOL Ingénieur en charge du dossier ISO 22000 Tél : 01 41 62 85 18 didier.nicol@afnor.org</p> <p>M. Jean-Baptiste FINIDORI Responsable développement Agroalimentaire Tél : 01 41 62 82 07 jeanbaptiste.finidori@afnor.org</p>	
<p>AFNOR certification</p> <p>M. Eric LE GAL Responsable commercial agroalimentaire Tél : 01 46 11 27 22 eric.legal@afnor.org</p>	
<p>AFNOR Développement</p> <p>M. Olivier BOUTOU Ingénieur Action Régionale – Formateur ISO 22000 et auteur de l'ouvrage AFNOR "De l'HACCP à l'ISO 22000 - Management de la sécurité des denrées alimentaire" et "Certification ISO 22000 – Les 8 clés de la réussite". Tél : 05 57 29 14 23 olivier.boutou@afnor.org</p>	