



LA NORME ISO 22000 : 2005 RELATIVE AUX SYSTEMES DE MANAGEMENT DE LA SECURITE DES PRODUITS ALIMENTAIRES

CONTEXTE

Les défaillances dans la chaîne logistique alimentaire pouvant être dangereuses et extrêmement coûteuses, la sécurité alimentaire est devenue la problématique la plus importante dans la chaîne alimentaire.

Dans un souci d'harmonisation des pratiques en matière de sécurité des denrées alimentaires, l'ISO (The International Organization for Standardization) a développé une norme internationale pour la certification de systèmes de management : l'ISO 22000 : 2005.

Cette norme parue en septembre 2005 permet d'aider les industries agroalimentaires à mettre en place les principes de l'HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Point), et veille à ce qu'il n'y ait pas de maillons faibles dans les chaînes d'approvisionnement alimentaires.

QUEL EST L'OBJET DE LA NORME ?

L'objet de la norme est de spécifier des exigences pour un système de management de la sécurité des produits alimentaires dans la chaîne alimentaire lorsqu'un organisme :

- A besoin de démontrer son aptitude à maîtriser les dangers liés à la sécurité des aliments, afin de fabriquer régulièrement des produits sûrs qui satisfont aux exigences convenues avec le client et à celles des règlements de sécurité alimentaire applicables.
- Cherche à améliorer la satisfaction des clients par une maîtrise efficace des dangers liés à la sécurité des aliments, y compris les processus de mise à jour du système.

QUELS SONT LES UTILISATEURS DE LA NORME ?

L'ISO 22000 : 2005 s'adresse à tous les types d'organismes directement impliqués dans la chaîne alimentaire :

- Les producteurs agricoles
- Les producteurs d'aliments pour animaux
- Les producteurs d'aliments primaires
- Les organismes de transformation des aliments
- Les grossistes
- Les détaillants...

Mais aussi tous les organismes indirectement impliqués dans la chaîne alimentaire :

- Les producteurs de pesticides, fertilisants, médicaments vétérinaires
- Les organismes chargés du transport et du stockage
- Les fabricants d'équipements, de matériaux d'emballage, de produits de nettoyage
- Les prestataires de service : nettoyage-désinfection...

¹ Le plan HACCP sert à gérer les points de contrôle critiques établis en vue d'éliminer ou de réduire dans le produit les dangers spécifiés pour la sécurité alimentaire, tels qu'ils sont déterminés lors de l'analyse des dangers.

QUE RECOUVRE LA NORME ?

La norme comprend trois exigences :

- La mise en place de bonnes pratiques de fabrication (good manufacturing practices)
- La mise en place de la méthode HACCP selon les principes établis dans le Codex Alimentarius²
- La mise en place d'un système de management de la qualité

L'ISO 22000 : 2005 ne comporte pas de liste détaillée d'exigences de bonnes pratiques. Cependant, la norme fait référence à plusieurs codes de bonnes pratiques reconnus internationalement et relatifs au Codex Alimentarius.

Le format de la norme est le même que celui de l'ISO 9001 et de l'ISO 14001, ce qui permet l'intégration du système d'analyse des risques agro-alimentaires au système qualité.

LES AVANTAGES DE LA NORME

L'un des avantages de la norme ISO 22000 : 2005 est qu'elle peut être utilisée à tous les stades de la chaîne. Elle bénéficie d'un accord international et couvre quasiment toutes les exigences des normes de distributeur.

Pour les organismes qui mettent en œuvre la norme, les avantages sont notamment les suivants :

- Communication organisée et ciblée entre partenaires commerciaux
- Optimisation des ressources (en interne et le long de la chaîne alimentaire)
- Documentation améliorée
- Meilleure planification, moins de vérification post-processus
- Maîtrise efficace et plus dynamique des dangers liés à la sécurité des aliments (toutes les mesures de contrôle sont soumises à une analyse des dangers)
- Management systématique des programmes préalables
- Base valide pour la prise de décision
- Economie de ressources par la diminution des audits redondants du système.

² Le Codex Alimentarius est une publication qui a servi de référence à toutes les législations et normes de systèmes de management de la sécurité alimentaire basées sur HACCP.

CONTACTS

CHAMBRE DE COMMERCE ET D'INDUSTRIE DE DIJON

BP 17440 - 21074 Dijon Cedex

Déborah MOUSSU • tél 03 80 65 92 56 • fax 03 80 65 37 09 • e.mail d.moussu@dijon.cci.fr

Site : www.dijon.cci.fr