

E 20

Préparation à l'ISO 22 000

Objectif

1 Démarche sécurité des aliments

- 1.1 Historique
- 1.2 Domaine d'application
- 1.3 Etapes

2 Normes et définitions

- 2.1 Normes
- 2.2 Définitions

3 Approche processus

- 3.1 Processus
 - 3.1.1 Processus de management
 - 3.1.2 Processus de réalisation
 - 3.1.3 Processus de support

3.2 Cartographie des processus

3.3 Approche processus

4 Exigences du SMSDA

- 4.1 Exigences générales
- 4.2 Documentation

5 Responsabilité de la direction

- 5.1 Engagements
- 5.2 Politique
- 5.3 Planification
- 5.4 Responsabilité
- 5.5 Responsable de l'équipe HACCP
- 5.6 Communication
- 5.7 Urgences
- 5.8 Revue de direction

6 Management des ressources

7 Planification et réalisation de produits sûrs

- 7.1 Planification
- 7.2 Programmes prérequis (PRP)
- 7.3 Etapes initiales

7.4 Analyse des dangers

- 7.4.1 Généralités
- 7.4.2 Identification des dangers
- 7.4.3 Evaluation des dangers
- 7.4.4 Mesures de maîtrise

7.5 Etablissement des PRPo

7.6 Plan HACCP

- 7.6.1 Généralités
- 7.6.2 Points critiques pour la maîtrise (CCP)
- 7.6.3 Limites critiques
- 7.6.4 Surveillance des CCP
- 7.6.5 Actions liées aux limites critiques

7.7 Mise à jour des informations

7.8 Planification de la vérification

7.9 Traçabilité

7.10 Maîtrise des non-conformités

- 7.10.1 Corrections
- 7.10.2 Actions correctives
- 7.10.3 Devenir des produits potentiellement dangereux
- 7.10.4 Retraits

8 Amélioration du SMSDA

- 8.1 Généralités
- 8.2 Validation
- 8.3 Surveillance et mesurage
- 8.4 Vérification
 - 8.4.1 Audit interne
 - 8.4.2 Evaluation des résultats
 - 8.4.3 Analyse des résultats
- 8.5 Amélioration
 - 8.5.1 Amélioration continue
 - 8.5.2 Mise à jour du SMSDA

Annexes

Objectif du module : Préparation à la mise en œuvre, la certification, le maintien et l'amélioration de votre système de management de la sécurité des denrées alimentaires (ISO 22 000) pour pouvoir :

- garantir la sécurité des denrées alimentaires
- augmenter la satisfaction des clients et autres parties intéressées
- démontrer la conformité aux exigences client, légales et réglementaires

1 Démarche sécurité des aliments

1.1 Historique

La norme internationale ISO 22 000 (Systèmes de management de la sécurité des denrées alimentaires – Exigences pour tout organisme appartenant à la chaîne alimentaire) est récente (2005) et permet d'harmoniser et de simplifier les différentes approches en matière de système de management de la sécurité des aliments (denrées alimentaires) et d'obtenir une certification par un organisme accrédité.

Denrée alimentaire : *tout produit destiné à l'alimentation*

L'ISO 22 000 est fondée sur une approche globale de la maîtrise de la sécurité des aliments et répond à la crise de confiance des consommateurs (crises ESB, dioxine, grippe aviaire).

La norme ISO 22 000 a pour but à long terme de remplacer les nombreux référentiels sur la sécurité des denrées alimentaires comme l'IFS (International Food Standard – Norme Internationale alimentaire) et le BRC (British Retail Consortium - Consortium des Distributeurs Britanniques).

Par opposition à l'IFS et le BCR la norme ISO 22 000 est focalisée sur :

- les exigences de résultats (système de management) et non sur les exigences de moyens (bonnes pratiques d'hygiène)
- toute la chaîne alimentaire et
- une approche système (n'est pas limitée à des catégories de produits)

Danger alimentaire : *effet néfaste potentiel sur la santé de nature biologique, chimique ou physique suite à la consommation d'un aliment*

L'ISO 22 000 se base sur (cf. figure 1) :

- les exigences des systèmes de management de la qualité (ISO 9001)
- les guides de bonnes pratiques d'hygiène
- les principes d'analyse des dangers HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point - analyse des dangers et des points critiques pour leur maîtrise)
- une communication interne et externe efficace
- un système de traçabilité opérationnel

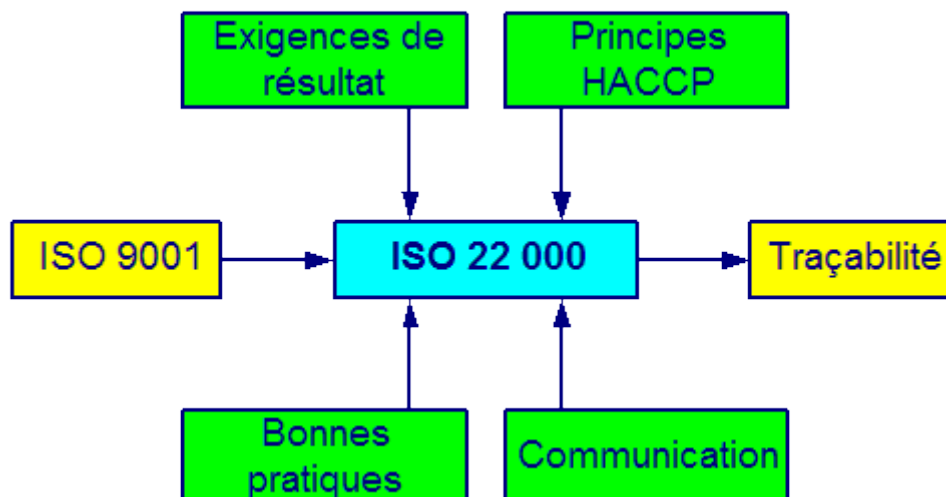


Figure 1. Bases de l'ISO 22 000

Les structures des normes ISO 9001 et ISO 22 000 sont très proches (cf. annexe 04) ce qui facilite la mise en place d'un système de management intégré.

Dans les années 50 du siècle dernier les américains Edwards Deming et Joseph Juran ont largement contribué à la diffusion et l'utilisation des méthodes de la maîtrise statistique de la qualité et de la démarche de l'amélioration continue.

Le concept HACCP est apparu à la fin des années 50 du siècle dernier quand la NASA (National Aeronautics and Space Administration - administration nationale de l'aéronautique et de l'espace) a exigé des aliments sûrs pour les astronautes. C'est avec le concours de la société Pillsbury que furent mis en place les principes de la prévention des dangers biologiques, chimiques ou physiques.

HACCP : *Hazard Analysis Critical Control Point – analyse des dangers et des points critiques pour leur maîtrise. Système pour la maîtrise des dangers qui menacent la sécurité et la salubrité des denrées alimentaires*

Salubrité des aliments : *assurance que les aliments lorsqu'ils sont consommés conformément à l'usage prévu, sont acceptables pour le consommateur*

Analyse des dangers (alimentaires) : *déterminer les dangers et les mesures de maîtrise à établir pour garantir la sécurité des denrées alimentaires*

Ces principes, connus plus tard comme système HACCP, augmentent significativement la sécurité des produits finis par la maîtrise et l'inspection des processus et points critiques le plus tôt et le plus efficacement possible car comme le dit l'adage :

Mieux vaut prévenir que guérir

En 1993 la méthode HACCP a été reconnue au niveau international en étant incluse comme appendice dans le **Codex Alimentarius (Code d'usages international recommandé - Principes généraux d'hygiène alimentaire, rev.4, 2003)** sous le titre **Système d'analyse des risques - points critiques pour leur maîtrise (HACCP) et directives concernant son application**. Bien remarquer que le prérequis pour tout système HACCP est la partie "classique" du Codex = les bonnes pratiques de fabrication et d'hygiène.

Toujours en 1993 l'Union Européenne publie une directive (93/43/CE) se fondant entre autres sur les principes HACCP.

Le Codex Alimentarius est un recueil de centaines de normes (Codex), codes d'usages, directives, manuel de procédure, recommandations, guides de bonnes pratiques de fabrication et d'hygiène en rapport avec la sécurité sanitaire des aliments et la protection des consommateurs. A utiliser sans modération!

Le code alimentaire (Codex Alimentarius) est le fruit de la coopération depuis les années 60 entre la FAO et l'OMS et se trouve sur le site :

<http://www.codexalimentarius.net>

Les exigences pour tout organisme de la chaîne alimentaire sont principalement axées autour :

- du système de management
- de la communication efficace et interactive
- des programmes prérequis