






# ISO 22 000

## Systemes de management de la **sécurité** des denrées alimentaires

1

1

## ISO 22 000

### Systemes de management de la sécurité des denrées alimentaires – Exigences pour tout organisme appartenant à la chaîne alimentaire

- Un référentiel universel **publié en septembre 2005**.
- Fruit de trois ans de travail et d'un **consensus** entre 45 pays
- Une **certification** qui permet aux entreprises de **démontrer** leur aptitude à fournir des produits sûrs.
- Une **norme** qui répond ainsi à une **double demande** :
  - ✓ Le besoin **d'améliorer** la sécurité chez tous les acteurs de la filière alimentaire.
  - ✓ Le besoin **d'harmoniser** les méthodes existantes en matière de sécurité alimentaire.

#### À qui s'adresse ?

Toutes les entreprises de la **filière alimentaire**

Mais aussi, toutes les **industries connexes**

Producteurs	Distributeurs	Emballage	Équipementiers
Transformateurs		Nutrition animale	

2


2

**ISO 22 000**

### Qui a crée ISO 22000 ?

Élaborée les comités techniques

Commission ISO/TC34 (Produits alimentaires) → Sous comité SC17 (SMSDA)



Organisme international qui a des représentants au niveau national :

**afnor** GROUPE

A une commission de normalisation spécifique (commission V01C)

Traite de

- ✓ Traçabilité,
- ✓ Sécurité des aliments
- ✓ Management de l'hygiène.

3

3

**ISO 22 000**

### Pourquoi ISO 22000 ?

Pour **garantir** la sécurité des denrées alimentaires, l'entreprise doit :

Jusque-là !

Appliquer BPH

Mettre en place un système de traçabilité efficace



Mettre en place HACCP

Aspects de management pour un plan de maîtrise sanitaire **perenne**

une métrise opérationnelle des **dangers**

Elle convient à tout type d'entreprise :

Exigence de **résultats** et non des moyens.  
 (Déterminer CCP) (Arbre de décision)


4

4



**ISO 22 000**

## Les exigences du SMSDA



**Communication interactive**

**Programmes Prérequis**

**Management du système**

**Principes HACCP**

→ Communication efficace à **tous les niveaux** de la chaîne alimentaire (interne et externe).


→ Établir, mettre en œuvre, maintenir et actualiser les PRP pour **faciliter** la prévention et/ou réduction des contaminants.

→ **Approche systémique** (origine ISO 9001) : elle permet la planification et la mise à jour du système ; elle s'appuie sur le principe **PDCA**.

→ **Associe** intelligemment le HACCP aux PRP : les mesures de maîtrise sont classées en **CCP et PRPo**.

5

5



### PRPo

Programme Prérequis opérationnel

# VS

### CCP

Point critique pour la maîtrise


« **PRP** identifié par l'analyse des dangers comme essentiel pour maîtriser la probabilité d'introduction de dangers... »  
[ISO 22000 – Définition 3.9]

Surveillé; **pas de notion** de limite critique

La perte de maîtrise n'implique pas systématiquement la mise en cause du produit

Mais implique une correction

Programme de **métrologie** des équipements




« **Étape** à laquelle une mesure de maîtrise peut être appliquée et est essentielle pour prévenir ou éliminer un danger... »  
[ISO 22000 – Définition 3.10]


Surveillé; **avec notion** de limite critique

La perte de maîtrise ait a impact potentiel direct sur la sécurité du produit

Qui implique une correction



**Exemples**

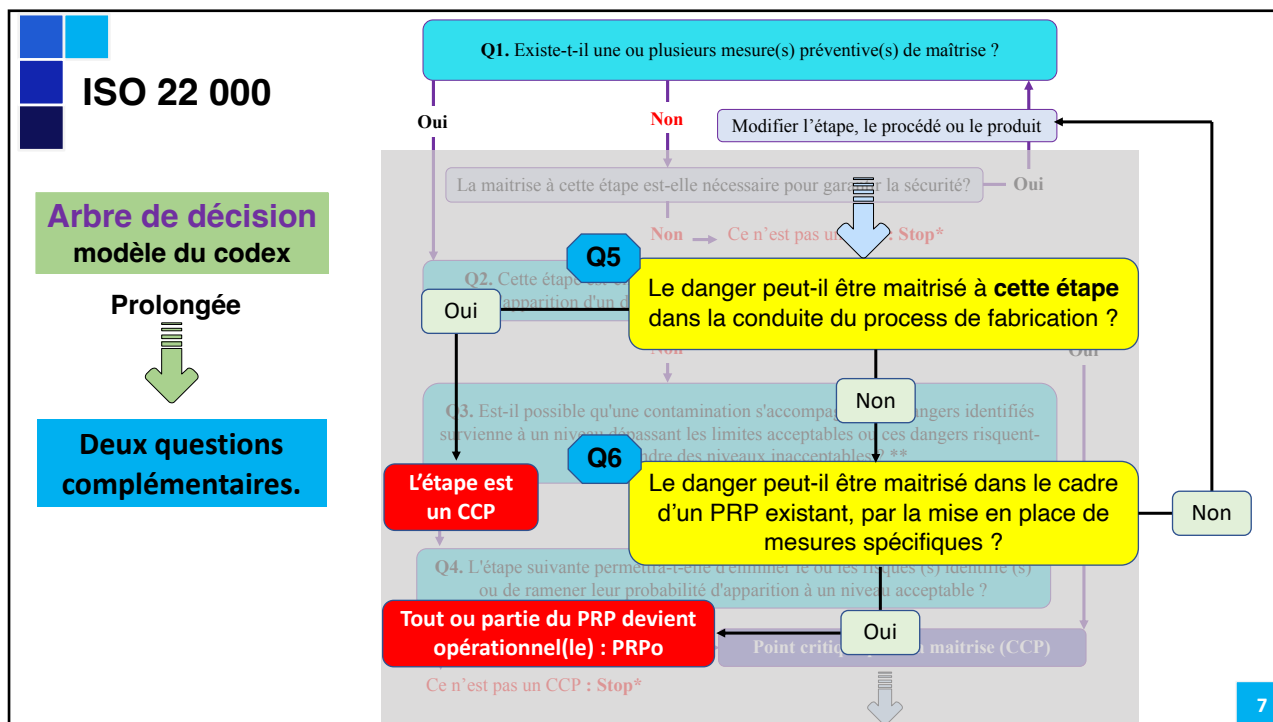


E 1422  
E 621  
E 450  
E 301  
E 407  
E 250

Adjonction d'additifs

6

6



7

**Pourquoi ISO 22000 ?**

Pour garantir la sécurité des denrées alimentaires ; une maîtrise opérationnelle des danger :

- 1) Appliqué des **BPH**
- 2) Mettre en place le **HACCP**
- 3) Système de **traçabilité** efficace

Jusque là c'est uniquement le respect de la **règlementation européenne**.

ISO 22000 va venir rajouter des aspects de management qui vont être importants pour ce plan de maîtrise sanitaire préalablement défini puisse être pérenne dans le temps

**Qui a créé ISO 22000**

Elle a été élaborée par une commission ISO (ISO TC34), par un sous comité particulier (sous comité 17). Cet organisme international a des représentants au niveau national : En France, c'est l'**AFNOR** qui a une commission de normalisation spécifique qui s'appelle la commission **V01C** qui traite de traçabilité, de sécurité des aliments et du management de l'hygiène (membre V01C : industriels ; scientifiques...).

Des organisations internationales, gouvernementales et non gouvernementales, en liaison avec l'ISO participent également aux travaux de l'élaboration de la norme.

8

8