

# Comment appliquer un système de management de la sécurité des denrées alimentaires

par Roger Frost

Faisant suite à la récente publication d'ISO 22000, la Norme internationale relative aux systèmes de management de la sécurité alimentaire, l'ISO publie un document complémentaire donnant des lignes directrices pour son application.

La spécification technique ISO/TS 22004:2005, *Systèmes de management de la sécurité des denrées alimentaires – Lignes directrices relatives à l'application de l'ISO 22000:2005*, donne des conseils qui seront utiles aux organismes de tous types dans la chaîne alimentaire : producteurs d'aliments pour animaux, producteurs primaires, fabricants de produits alimentaires, opérateurs et sous-traitants chargés du transport et de l'entreposage, points de vente et de service alimentaire – mais aussi les organismes associés comme les producteurs d'équipements, de matériaux d'emballage, de produits de nettoyage, d'additifs et d'ingrédients.

**ISO/TS 22004 facilitera la mise en œuvre efficace d'ISO 22000**

Les déficiences dans la sécurité alimentaire tant dans les pays développés que dans les pays en développement ont renforcé l'intérêt d'une prévention systématique à chaque maillon de la chaîne logistique. ISO 22000, appuyée par le consensus international des experts des gouvernements et de l'industrie, har-

monise les exigences pour de bonnes pratiques pour la sécurité des denrées alimentaires dans le monde.

ISO/TS 22004 agira comme « multiplicateur de forces » en fournissant des lignes directrices pour les organismes qui reconnaissent les avantages potentiels de la mise en œuvre d'un système de management de la sécurité des denrées alimentaires, mais ne sont pas sûrs de la bonne manière de procéder. Le document contribuera par conséquent à diffuser de tels systèmes et à améliorer la compréhension, la communication et la coordination entre les acteurs des chaînes logistiques alimentaires.

## Pertinence pour le marché

Pour Alan Bryden, Secrétaire général de l'ISO, « ISO/TS 22004 facilitera la mise en œuvre efficace d'ISO 22000 et contribuera ainsi à en maximiser les avantages. Il s'agit d'un exemple de la pertinence de l'ISO sur le marché, qui illustre comment notre organisation est en phase avec l'évolution des pratiques commerciales, telle que la tendance actuelle à accompagner les produits d'un service et d'une assistance. »

ISO/TS 22004 donne, à l'intention des petites et grandes entreprises, des lignes directrices génériques relatives à la mise en œuvre d'ISO 22000, mais n'altère ni ne remplace aucune des exigences de la norme. La spécification technique explique l'« approche processus » utilisée dans ISO 22000 et fournit des lignes directrices pour les principaux articles de la norme.

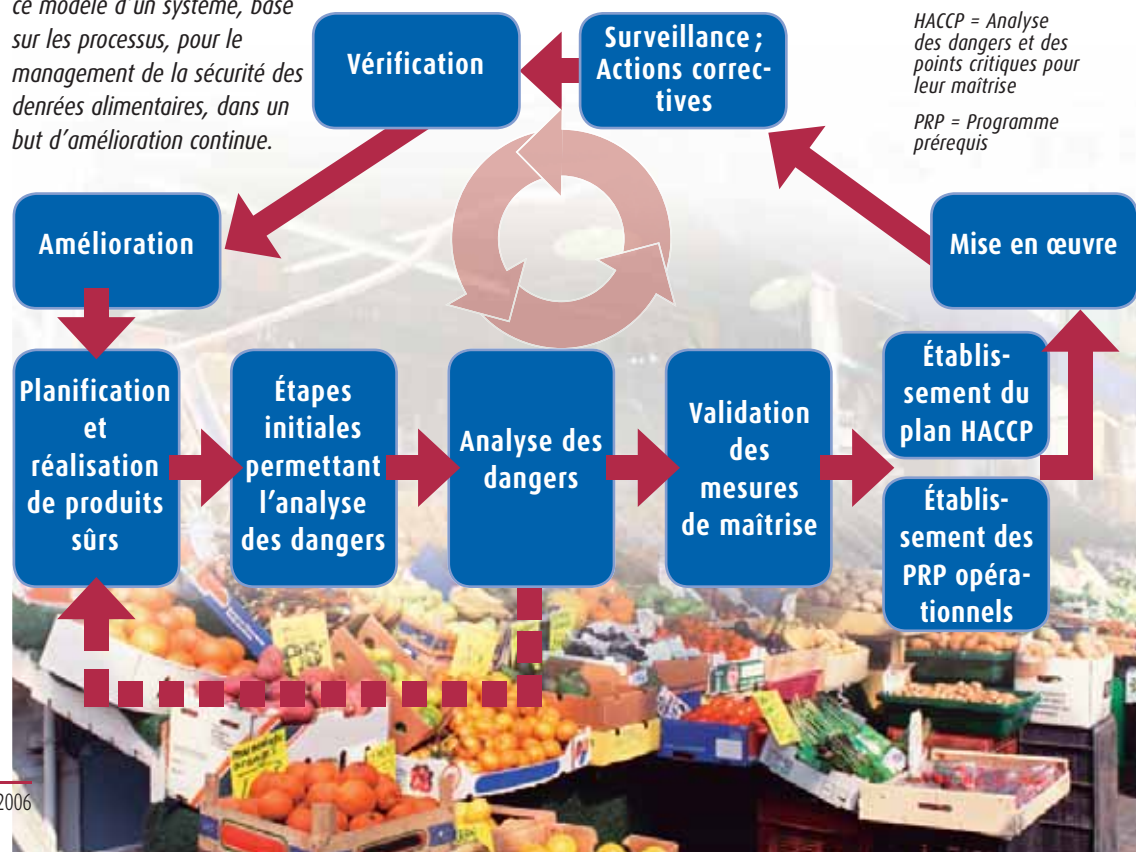
## L'approche processus

Au sujet des processus, il est déclaré dans ISO/TS 22004 : « Pour qu'un organisme fonctionne de manière efficace et efficiente, il doit identifier et gérer de nombreuses activités corrélées. Toute activité utilisant des ressources et gérée de manière à permettre la transformation d'éléments d'entrée en éléments de sortie, est considérée comme un processus. L'élément de sortie d'un processus constitue souvent l'élément d'entrée du processus suivant.

« L'approche processus » désigne l'application d'un système de processus au sein d'un organisme, ainsi que l'identification, les interactions et le management de ces processus.

L'un des avantages de l'approche processus est la maîtrise permanente qu'elle permet sur les relations entre les différents processus au sein du

Figure 1: ISO/TS 22004 inclut ce modèle d'un système, basé sur les processus, pour le management de la sécurité des denrées alimentaires, dans un but d'amélioration continue.



système de processus, ainsi que sur leurs combinaisons et interactions. »

Le modèle d'un système, basé sur les processus, pour le management de la sécurité des denrées alimentaires indiqué dans la **Figure 1** illustre les liens des processus présentés dans les articles 4 à 8 d'ISO 22000:2005. Le modèle ne montre pas les processus à niveau très détaillé, mais illustre bien le concept d'amélioration continue sur lequel ISO 22000:2005 est fondée.

### Relations avec ISO 9001:2000

L'approche processus et l'amélioration continue dérivent de la norme ISO 9001 relative aux systèmes de management de la qualité et ISO/TS 22004 relève qu'ISO 22000 a été conçue de manière à s'intégrer harmonieusement à ISO 9001:2000 et à ses normes de soutien.

Selon ISO/TS 22004, "ISO 9001 spécifie les exigences relatives à un système de management de la qualité qui peuvent être utilisées par les organismes en interne ou à des fins de certification ou contractuelles. Elle porte essentiellement sur l'efficacité du système de management de la qualité à satisfaire aux exigences des clients. ISO 22000 spécifie les éléments essentiels d'un système de management de la sécurité des denrées alimentaires à des fins similaires."

### Compatibilité avec d'autres NSM

En ce qui concerne la compatibilité d'ISO 22000 avec d'autres normes de systèmes de management (NSM), ISO/TS 22004 ne comporte pas de recommandations spécifiques à d'autres systèmes de management, tels que

le management environnemental, le management de l'hygiène et de la sécurité au travail, la gestion financière ou le management des risques.

"Toutefois, ISO 22000 permet à un organisme d'aligner son propre système de management de la sécurité des denrées alimentaires sur les systèmes de management connexes, ou de l'y intégrer. Il est possible, pour un organisme, d'adapter son ou ses systèmes de management existants afin d'établir un système de management de la sécurité des denrées alimentaires satisfaisant aux exigences d'ISO 22000."

### HACCP

Un avantage majeur d'ISO 22000 est qu'elle fournit un cadre pour une mise en œuvre harmonisée du système HACCP (Analyse des dangers et des points critiques pour leur maîtrise) pour l'hygiène alimentaire du Codex Alimentarius, sans variation selon le pays ou le produit alimentaire concerné.

Pour aller dans le sens de cet objectif, ISO/TS 22004 inclut un organigramme de la planification des produits alimentaires sûrs, qui combine les étapes traitées par les lignes directrices HACCP et les étapes spécifiques à ISO 22000.

ISO/TS 22004:2005, *Systèmes de management de la sécurité des denrées alimentaires – Lignes directrices relatives à l'application de l'ISO 22000:2005*, est disponible, au prix de 75 francs suisses, auprès des instituts nationaux membres de l'ISO (voir leur liste complète avec leurs coordonnées sur le site Web de l'ISO : [www.iso.org](http://www.iso.org)) et du Secrétariat central de l'ISO ([sales@iso.org](mailto:sales@iso.org)). •