

## ISO 22000 inaugure une famille de normes sur les systèmes de management de la sécurité des produits alimentaires

par Roger Frost

La norme ISO 22000, parue le 1 septembre 2005, est une nouvelle Norme internationale conçue pour assurer la sécurité des chaînes alimentaires sur le plan mondial. Elle est la première d'une famille de normes relatives aux systèmes de management de la sécurité des produits alimentaires.

ISO 22000:2005, *Systèmes de management de la sécurité des denrées alimentaires – Exigences pour tout organisme appartenant à la chaîne alimentaire*, donne un cadre d'exigences harmonisées sur le plan international pour l'approche mondiale qui est nécessaire dans ce domaine.

La norme a été élaborée au sein de l'ISO par des experts de l'industrie agroalimentaire, avec des représentants d'organisations internationales spécialisées et en coopération étroite avec la Commission du Codex Alimentarius, organisme établi conjointement par l'Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture (FAO) et l'Organisation mondiale de la santé (OMS) pour élaborer des normes relatives aux produits alimentaires.

Ainsi, ISO 22000 facilite, pour les acteurs concernés, une mise en œuvre harmonisée du système HACCP (Analyse des dangers et des points critiques pour leur maîtrise) du Codex pour l'hygiène alimentaire, sans variation selon le pays ou le produit alimentaire concerné.



### À travers les frontières

Les produits alimentaires atteignent les consommateurs par des chaînes logistiques qui peuvent impliquer différents types d'acteurs et traverser plusieurs frontières. Un maillon faible peut affecter la sécurité de denrées alimentaires qui peuvent dès lors devenir dangereuses pour la santé – entraînant des risques pour les consommateurs et des coûts considérables pour les fournisseurs.

Comme les risques sur la sécurité alimentaire peuvent intervenir en tout point de la chaîne, une maîtrise adéquate de l'ensemble est essentielle (voir **Figure 1**). La sécurité alimentaire est la responsabilité commune de tous les acteurs de la chaîne et exige leurs efforts combinés.

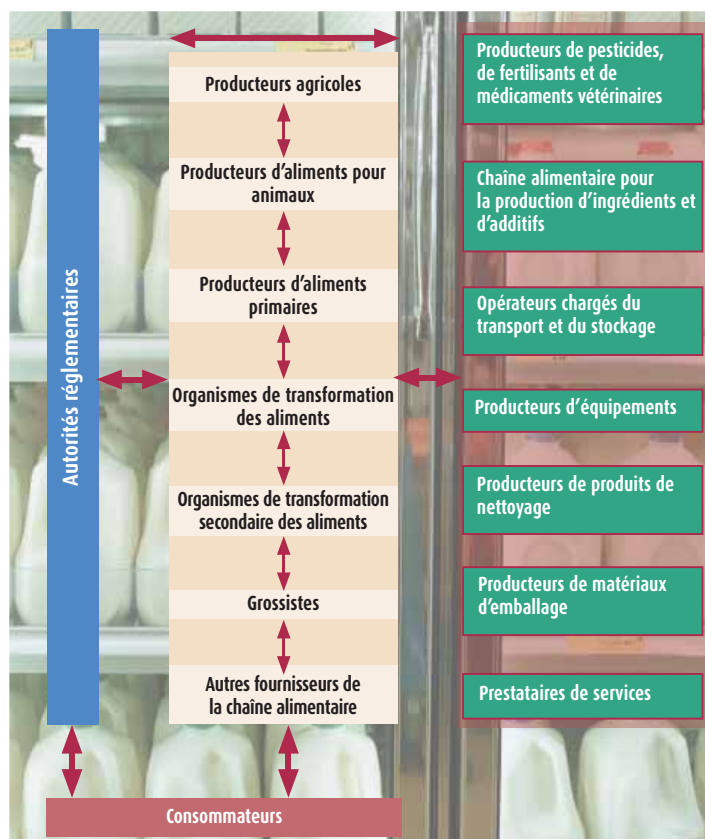


Figure 1 : Exemple de communication au sein de la chaîne alimentaire

La figure ne montre pas le type de communication interactive au travers de la chaîne alimentaire qui s'adresse aux fournisseurs ou clients non immédiats.

ISO 22000 est donc conçue pour permettre aux organismes de tous types dans la chaîne alimentaire de mettre en œuvre un système de management de la sécurité des denrées alimentaires. Ces organismes sont notamment les producteurs d'aliments pour animaux, les producteurs primaires, les fabricants de produits alimentaires, les opérateurs et sous-traitants chargés du transport et de l'entreposage, les points de vente et de service alimentaire, ainsi que les organismes associés comme les fabricants d'équipements, de matériaux d'emballage, de produits de nettoyage, d'additifs et d'ingrédients.

La norme est devenue nécessaire en raison de l'augmentation significative des maladies causées par des produits ali-

mentaires contaminés dans les pays développés comme dans les pays en développement. En plus des risques pour la santé, les maladies véhiculées par les aliments peuvent donner lieu à des coûts économiques considérables associés aux traitements médicaux, aux absences du travail, aux assurances et aux compensations légales.

Plusieurs pays ont donc élaboré des normes nationales pour l'approvisionnement en aliments sûrs et des entreprises et groupes de l'agroalimentaire ont développé leurs propres normes ou programmes pour l'audit de leurs fournisseurs.

Or, il existe plus de 20 programmes différents de ce type dans le monde, ce qui crée un risque de niveaux inégaux de sécurité

alimentaire, de confusion concernant les exigences et de coûts accrus et de complication pour les fournisseurs qui se trouvent obligés de se conformer à des programmes multiples.

### Les maladies véhiculées par les aliments peuvent donner lieu à des coûts économiques considérables

ISO 22000, fruit d'un consensus international, harmonise les exigences pour un management systématique de la sécurité dans les chaînes logistiques alimentaires et offre une solution unique pour les bonnes pratiques sur une base mondiale.

De plus, il est possible de certifier les systèmes de management de la sécurité alimentaire qui sont conformes à ISO 22000 – ce qui répond ainsi à la demande croissante du secteur agroalimentaire pour une certification des fournisseurs – bien que l'on puisse appliquer la norme sans certification, uniquement pour les avantages qu'elle procure.

### HACCP

Élaborée avec la participation d'experts du secteur agroalimentaire, ISO 22000 incorpore les principes HACCP et intègre dans un document unique les exigences de normes clés élaborées par diverses associations de distributeurs au niveau mondial.

Pour Alan Bryden, Secrétaire général de l'ISO, « la participation du secteur public au développement de la famille ISO 22000 est également importante, notamment celle de la Commission du Codex Alimentarius FAO/OMS, responsable du système bien connu HACCP relatif

à l'hygiène alimentaire. Grâce à un partenariat fort entre l'ISO et le Codex, ISO 22000 facilitera la mise en œuvre du système HACCP et des principes d'hygiène alimentaire développés par le Codex, qui joue un rôle majeur dans ce domaine. »

Autre avantage, ISO 22000 permet d'étendre l'application des systèmes de management de la norme ISO 9001:2000 qui porte sur la qualité, largement appliquée dans tous les secteurs mais qui ne traite pas spécifiquement de la sécurité alimentaire.



L'élaboration de la norme ISO 22000 a été fondée sur l'hypothèse que les systèmes de sécurité des denrées alimentaires les plus efficaces sont ceux qui sont conçus, gérés et améliorés en permanence dans le cadre d'un système structuré de management et qui sont incorporés dans les activités globales de management de l'organisme.

ISO 22000 est applicable pour elle-même, mais elle est, dans sa conception, entièrement compatible avec ISO 9001:2000. Les entreprises déjà certifiées ISO 9001 n'auront aucune peine à prolonger cette démarche en vue d'une certification ISO 22000. Pour aider les utilisateurs, ISO 22000 inclut un tableau des références croisées entre ses exigences et celles d'ISO 9001:2000.

## Éléments essentiels et avantages de la norme ISO 22000

par **Jacob Færgemand** et **Dorte Jespersen**

La norme ISO 22000 combine les éléments clés suivants, généralement reconnus pour garantir la sécurité alimentaire tout au long de la chaîne alimentaire :

### Communication interactive

La communication le long de la chaîne alimentaire est essentielle pour garantir que tous les dangers pertinents liés à la sécurité des aliments sont identifiés et correctement maîtrisés à chaque étape. Cela implique une communication des besoins de l'organisme aux organismes situés en amont et en aval dans la chaîne.

La communication avec les clients et les fournisseurs, basée sur l'information générée par une analyse systématique des dangers, aidera également à bien fonder la faisabilité, la nécessité et l'impact sur le produit final des exigences des clients et des fournisseurs.

### Management du système

Les systèmes de sécurité alimentaire les plus efficaces sont conçus, gérés et actualisés dans le cadre d'un système de management structuré et sont incorporés dans les activités générales de management de l'organisme. Cela bénéficie au maximum à l'organisme et aux parties intéressées. ISO 22000 est alignée sur les exigences d'ISO 9001:2000 afin de renforcer la compatibilité des deux normes et de permettre leur mise en œuvre commune ou intégrée.

### Maîtrise des dangers

ISO 22000 combine les principes et les étapes d'application du système HACCP (Analyse des dangers et des points critiques pour leur maîtrise) développé par le Codex Alimentarius avec des programmes prérequis<sup>1)</sup>. La norme utilise l'analyse des dangers pour déterminer la stratégie à suivre pour la maîtrise des dangers.

### Avantages pour les utilisateurs

Les organismes qui mettent en œuvre la norme bénéficieront des avantages 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 vérifications post-processus;
- maîtrise plus 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 prérequis;
- large applicabilité en raison d'une centration sur les résultats finaux;
- base valide pour la prise de décision;
- diligence raisonnable accrue;



*Jacob Færgemand est Animateur et Chef de projet du groupe de travail de l'ISO qui a élaboré la norme ISO 22000. Il travaille pour BVQI Danemark.*

E-mail [jacob.faergemand@dk.bureauveritas.com](mailto:jacob.faergemand@dk.bureauveritas.com)

Web [www.bvqi.dk](http://www.bvqi.dk)



*Dorte Jespersen est Secrétaire du GT et travaille pour l'Association danoise de normalisation*

E-mail [dj@ds.dk](mailto:dj@ds.dk)

Web [www.ds.dk](http://www.ds.dk)

- maîtrise centrée sur ce qui est nécessaire, et
- économie de ressources par la diminution des audits redondants du système.

### Avantage pour d'autres parties prenantes

D'autres parties prenantes bénéficieront de :

- la confiance dans le fait que les organismes qui appliquent la norme sont aptes à identifier et maîtriser les dangers liés à la sécurité des aliments.

### Aspects créateurs de valeur ajoutée

- il s'agit d'une norme avec exigences claires, utilisable pour l'audit;
- la norme est internationalement acceptée;
- elle intègre et harmonise divers systèmes de certification existants, nationaux et industriels;

- les fabricants de produits alimentaires attendent cette norme;
- elle est alignée sur ISO 9001:2000 et HACCP;
- elle contribue à une meilleure compréhension et à un développement du système HACCP.

**Une liste de contrôle ISO 22000 à l'intention des PME et des pays en développement est en préparation**

1) Un programme prérequis est constitué d'une ou plusieurs procédures ou instructions spécifiées, qui sont spécifiques à la nature et à la taille de l'organisme et qui améliorent et/ou maintiennent les conditions opérationnelles afin de permettre une maîtrise plus efficace de la probabilité d'introduction de dangers liés à la sécurité des denrées alimentaires et/ou qui maîtrisent la contamination ou prolifération des dangers liés à la sécurité des denrées alimentaires dans le ou les produits ou dans l'environnement de transformation des produits.

## Famille

La norme ISO 22000:2005 est la première norme d'une famille qui comprendra les documents suivants :

- ISO/TS 22004, *Systèmes de management de la sécurité des produits alimentaires – Lignes directrices relatives à l'application de l'ISO 22000:2005*, qui paraîtra le 15 novembre 2005, et donne des lignes directrices importantes pour aider les organismes dans le monde, y compris les PME.
- ISO/TS 22003, *Systèmes de management de la sécurité des aliments – Exigences pour les organismes procédant à l'audit et à la certification de systèmes de management de la sécurité des aliments*, donnera des lignes directrices harmonisées pour l'accréditation (agrément) d'organismes de certification ISO 22000 et définira les règles pour auditer un système de management de la sécurité des aliments et établir sa conformité à la norme. Cette spécification technique sera publiée au premier trimestre de 2006.
- ISO 22005, *Système de traçabilité dans la chaîne alimentaire – Principes généraux relatifs à la conception et à la réalisation*, qui sera prochainement diffusée sous forme de Projet de Norme internationale.

En partenariat avec le Centre du commerce international (CCI) – l'agence de coopération technique de la Conférence des Nations Unies sur le commerce et le développement (CNUCED) et de l'Organisation mondiale du commerce (OMC) – l'ISO prépare également, à l'intention des PME et des pays en développement, une liste de contrôle facile à utiliser, intitulée *ISO 22000: Êtes-vous prêt ?*

La norme ISO 22000 et la spécification technique ISO/TS 22004 ont été élaborées par le groupe de travail GT 8, *Systèmes de gestion de la sécurité des aliments*, du comité technique ISO/TC 34, *Produits alimentaires*. Les experts de 23 pays ont participé au groupe de travail, ainsi que les organisations internationales en liaison.

Outre la Commission du Codex Alimentarius, ces organisations étaient notamment la Confédération des industries agroalimentaires de l'Union européenne (CIAA) et l'Organisation mondiale de la sécurité alimentaire (WFSO). Elles ont été rejointes, pour l'élaboration de la spécification technique ISO/TS 22003, par des experts du comité de l'ISO pour l'évaluation de la conformité, ISO/CASCO, du Forum international de l'accréditation (IAF) et du réseau international de certification IQNet.

### ISO 22000 est entièrement compatible avec ISO 9001:2000

La norme ISO 22000:2005, *Systèmes de management de la sécurité des denrées alimentaires – Exigences pour tout organisme appartenant à la chaîne alimentaire*, est disponible, au prix de 118 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)).