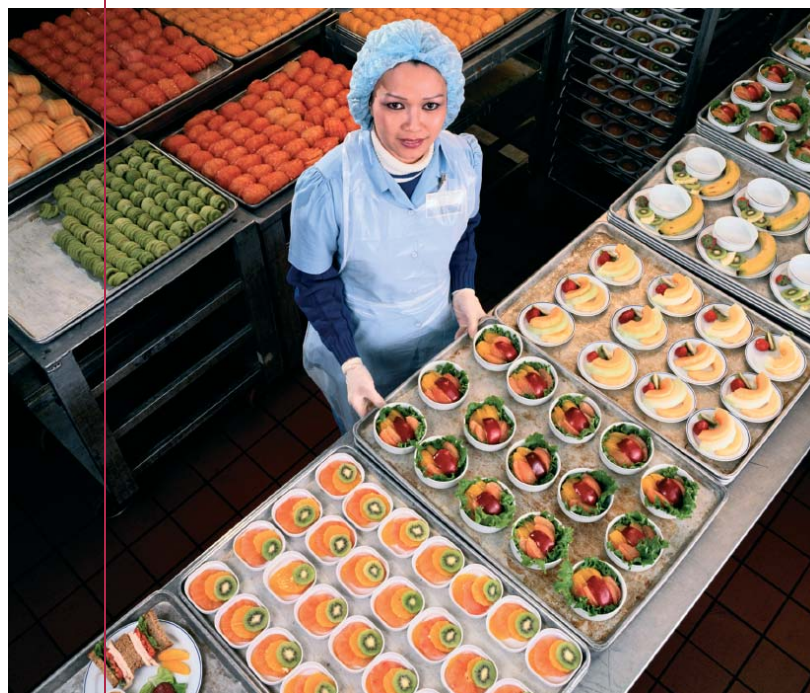


La norme ISO 22000 garantira l'intégrité de la chaîne logistique alimentaire

par Jacob Færgemand et Dorte Jespersen



Les défaillances dans la chaîne logistique alimentaire peuvent être dangereuses et extrêmement coûteuses. La norme ISO 22000 pour les systèmes de management de la sécurité des produits alimentaires est destinée à créer la sécurité en assurant qu'il n'existe pas de maillon faible dans la chaîne logistique.

ISO 22000, *Systèmes de management de la sécurité des produits alimentaires – Exigences pour les organismes à tous les niveaux de la chaîne alimentaire*, actuellement au stade de Projet de norme internationale (DIS), devrait être disponible sous forme de Norme internationale en 2005. La norme est applicable par elle-même ou en combinaison avec d'autres normes de systèmes de management comme ISO 9001:2000, avec ou sans certification indé-

pendante (par tierce partie) de la conformité.

Quel est l'objet de la norme ?

ISO 22000 spécifie 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 produire régulièrement des produits sûrs qui satisfont aux exigences convenues avec le client et à celles des règlements de sécurité alimentaire applicables, et
- 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 seront ses utilisateurs ?

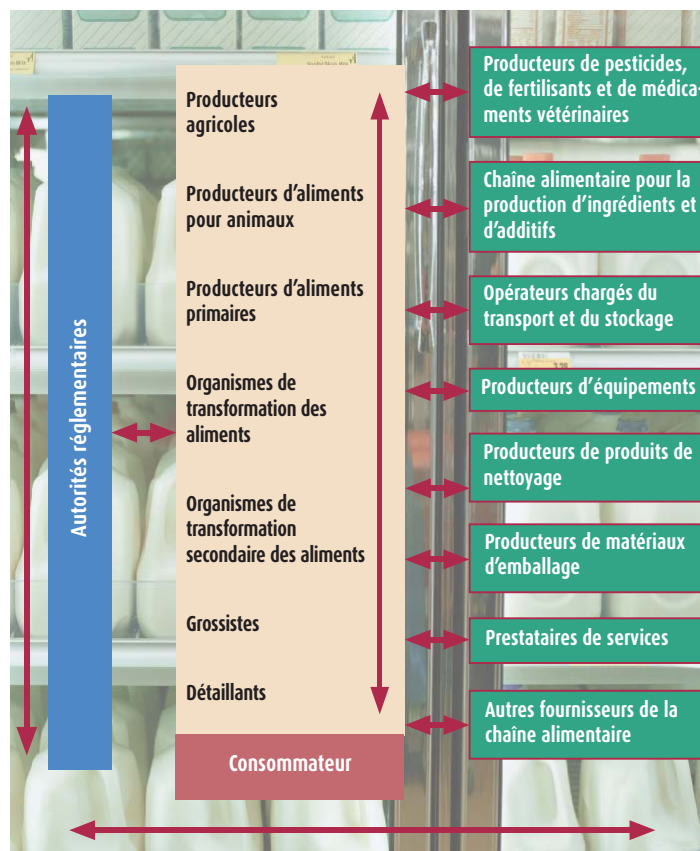
ISO 22000 peut s'appliquer à tous les types d'organismes dans la chaîne logistique alimentaire – producteurs d'aliments pour animaux, producteurs d'aliments primaires, organismes de transformation des aliments, opérateurs chargés du transport et du stockage, sous-traitants, points de vente au détail et établissements de restauration – ainsi qu'aux orga-

Qu'est-ce qui importe aujourd'hui ?

Les organismes qui produisent, fabriquent, manipulent ou fournissent des produits alimentaires reconnaissent que les clients leur demandent de plus en plus de montrer et d'apporter les preuves précises de leur

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

Les flèches indiquent une communication interactive.



la confusion. Il existe un besoin d'harmoniser ces normes à un niveau international. C'est la raison pour laquelle l'Association danoise de normalisation (DS – www.ds.dk) a soumis en 2001 au Secrétariat de l'ISO/TC 34, *Produits alimentaires*, une proposition d'étude nouvelle pour une norme de système de management de la sécurité alimentaire.

Que recouvre la norme ?

La norme combinera les éléments clés généralement reconnus pour garantir la sécurité alimentaire tout au long de la chaîne alimentaire, comme suit :

- *Communication interactive*

La communication le long de la chaîne alimentaire (voir Figure 1) est essentielle pour garantir que tous les dangers pertinents liés à la sécurité des aliments sont identifiés et

correctement maîtrisés à chaque étape. Ceci 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 étudier la faisabilité, la nécessité et l'impact sur le produit final des exigences des clients et des fournisseurs. La norme exigera qu'une telle communication soit planifiée et tenue à jour.

- *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

nismes associés comme les producteurs d'équipements, de matériaux d'emballage, de produits de nettoyage, d'additifs et d'ingrédients.

La sécurité alimentaire est associée à la présence et aux niveaux des dangers véhiculés par les aliments au point de consommation (prise par le consommateur). Les dangers liés à la sécurité des aliments pouvant intervenir à n'importe quel stade de la chaîne alimentaire, une maîtrise adéquate sur toute la chaîne est essentielle. Ainsi, la sécurité alimentaire est une responsabilité partagée qui est assurée principalement par les efforts combinés de toutes les parties participant à la chaîne alimentaire.

aptitude à identifier et à maîtriser les dangers liés à la sécurité des aliments et les nombreux facteurs qui interviennent dans la sécurité.

La norme ISO 9001:2000 sur le management de la qualité ne traite pas spécifiquement de la sécurité alimentaire. Aussi de nombreux pays, comme le Danemark, les Pays-Bas, l'Irlande et l'Australie, parmi bien d'autres, ont-ils élaboré des normes nationales volontaires et d'autres documents spécifiant les exigences, susceptibles d'audit, pour les systèmes de management de la sécurité alimentaire.

Mais la multiplication des normes nationales a engendré

l'organisme. Cela bénéficie au maximum à l'organisme et aux parties intéressées. ISO 22000 prendra pleinement en compte 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

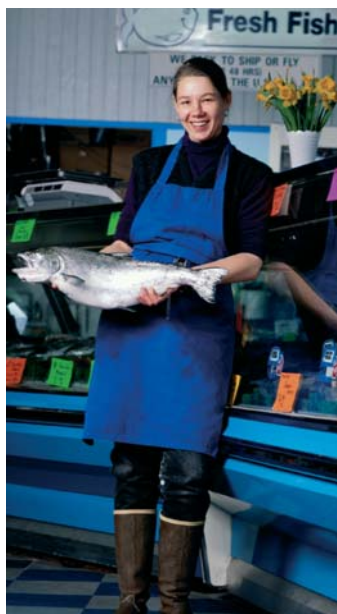
Les systèmes efficaces qui sont capables de maîtriser, à des niveaux acceptables, les dangers pour la sécurité alimentaire dans les produits qui sont livrés au maillon suivant de la chaîne alimentaire exigent l'intégration équilibrée des programmes préalables¹⁾ ainsi qu'un plan HACCP (Analyse des dangers et maîtrise des points critiques) détaillé.

ISO 22000 peut s'appliquer à tous les types d'organismes dans la chaîne logistique alimentaire

ISO 22000 combinera de façon dynamique les principes et les étapes d'application HACCP avec des programmes préalables, en utilisant l'analyse des dangers pour déterminer la stratégie à suivre afin de garantir une maîtrise des dangers en combinant les programmes préalables et le plan HACCP.

La norme précisera la notion de programmes préalables. Ces programmes sont répartis en deux catégories: les programmes d'infrastructure et de maintenance, et les programmes concernant les conditions opérationnelles préalables.

Les programmes d'infrastructure et de maintenance sont utilisés pour traiter des exigences fondamentales de l'hygiène alimentaire et des bonnes pratiques acceptées qui sont



de nature permanente, alors que les programmes préalables opérationnels sont utilisés pour maîtriser ou réduire l'impact des dangers identifiés pour la sécurité alimentaire dans le produit ou son environnement de transformation.

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

Quels sont les avantages pour les utilisateurs?

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 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 préalables;
- large applicabilité en raison d'une centration sur les résultats finaux;
- base valide pour la prise de décision;
- diligence raisonnable accrue;
- maîtrise centrée sur ce qui est nécessaire, et
- économie de ressources par la diminution des audits redondants du système.

Quels sont les avantages pour d'autres parties prenantes?

Pour d'autres parties prenantes, les avantages peuvent inclure :

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

De plus, la norme est créatrice de valeur ajoutée pour les raisons suivantes:

- elle est internationale;
- elle crée une possibilité d'harmonisation des normes nationales;
- les fabricants de produits alimentaires attendent cette norme;
- la norme constitue un référentiel pour l'ensemble de la chaîne alimentaire;
- elle fournit un cadre pour la certification par tierce partie;

- elle comble un écart entre ISO 9001:2000 et HACCP;
- elle contribue à une meilleure compréhension et à un développement du système HACCP du *Codex Alimentarius*;
- il s'agit d'une norme avec des exigences claires, utilisable pour l'audit;
- elle adopte une approche système plutôt qu'une approche produit; et
- elle convient aux autorités réglementaires.

Avancement des travaux

Le Projet de Norme internationale ISO/DIS 22000 a été diffusé le 3 juin 2004. La date cible pour l'envoi des observations est fixée au 3 novembre 2004. ISO 22000 devrait être disponible sous forme de Norme internationale en 2005.



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

La norme est élaborée par le Groupe de travail GT 8, *Systèmes de gestion de la sécurité des aliments*, du comité technique ISO/TC 34, *Produits alimentaires*. La 6^e réunion du groupe de travail a eu lieu les 21 et 22 juin à Copenhague, Danemark.

Des experts des pays suivants participent actuellement au groupe de travail : Allemagne, Argentine, Australie, Belgique, Canada, République de Corée, Danemark, États-Unis, France, Grèce, Hongrie, Indonésie, Irlande, Italie, Japon, Pays-Bas, Pologne, Royaume-Uni, Suède, Suisse, Tanzanie, Thaïlande et Venezuela.

Les organisations suivantes ont un statut d'organisation en liaison : Confédération des industries des produits alimentaires et des boissons de l'Union européenne (CIAA), Commission du *Codex Alimentarius*, CIES/Initiative mondiale pour la sécurité alimentaire, et World Food Safety Organisation (WFSO).



Jacob Færgemand, co-auteur du présent article, est Animateur et Chef de projet du Groupe de travail ISO/TC 34/GT 8 qui élabore la norme ISO 22000. Il travaille pour BVQI Danemark.

E-mail jacob.faergemand@dk.bureauveritas.com
Web www.bvqi.dk

Dorte Jespersen, co-auteur du présent article, est Secrétaire de l'ISO/TC 34/GT 8 et travaille pour l'Association danoise de normalisation.

E-mail dj@ds.dk
Web www.ds.dk