



La sécurité des produits dans la chaîne d'approvisionnement alimentaire passe par l'ISO 22000

par Roger Frost



Septembre 2005 est la cible fixée pour la publication de la norme ISO 22000¹⁾ relative aux systèmes de management de la sécurité des produits alimentaires. L'objet de cette norme est de veiller à ce qu'il n'y ait pas de maillons faibles dans les chaînes d'approvisionnement alimentaires.

L'ISO a diffusé le projet final de la norme aux organismes nationaux de normalisation qui la composent, pour une période de vote de deux mois, l'échéance étant fixée au 5 juillet 2005.

L'ISO 22000, *Systèmes de management de la sécurité des produits alimentaires – Exigences pour tout organisme appartenant à la chaîne alimentaire*, est applicable à un large éventail d'organismes comprenant tant les producteurs d'aliments pour animaux et les producteurs primaires que les fabricants de denrées alimentaires, les opérateurs et sous-traitants chargés du transport et de l'entreposage, les magasins de

détail et de service alimentaire, ainsi que les organismes étroitement liés au secteur, tels que les fabricants d'équipements, de matériaux d'emballage, de produits de nettoyage, d'additifs et d'ingrédients.

Comme le fait observer Jacob Færgemand, animateur du groupe de travail de l'ISO qui a élaboré l'ISO 22000, « l'introduction de dangers relatifs à la sécurité des denrées alimentaires pouvant survenir à n'importe quelle étape de la chaîne alimentaire, il est essentiel de maîtriser de façon adéquate l'intégralité de cette chaîne. »

Chaîne alimentaire

« Par conséquent la sécurité des denrées alimentaires est une responsabilité conjointe, qui est principalement assurée par les efforts combinés de tous les acteurs de la chaîne alimentaire ».

L'ISO 22000 spécifie les exigences relatives à un système de management de la sécurité des denrées alimentaires dans la chaîne alimentaire lorsqu'un organisme a besoin de démontrer son aptitude à maîtriser les dangers liés à la sécurité des denrées alimentaires, afin de garantir en

La norme peut être appliquée indépendamment ou en combinaison avec d'autres normes relatives aux systèmes de management telles que l'ISO 9001:2000, avec ou sans certification de conformité indépendante (par tierce partie).

Document complémentaire

La publication de l'ISO 22000 sera complétée par une Spécification technique ISO (ISO/TS 22004), qui donnera des orientations sur la mise en œuvre de la norme, en particulier dans les petites et moyennes entreprises. Quelques mois plus tard sera publiée une autre Spécification technique (ISO/TS 22003) dont l'objet est d'expliquer les exigences relatives à la certification applicables lorsqu'il est fait recours à la certification de tiers.

Ces documents sont élaborés par le groupe de travail GT 8, *Système de gestion de la sécurité des aliments*, de l'ISO ISO/TC 34, *Produits alimentaires*, auquel participent des experts de 23 pays et des organisations en liaisons, parmi lesquelles la Confédération des industries agro-alimentaires de l'Union européenne (CIAA), la Commission du Codex Alimentarius, l'Association internationale des hôtels et restaurants, l'Initiative mondiale pour la sécurité alimentaire (CIES) et la World Food Safety Organization (WFSO).

permanence la fourniture de produits sûrs répondant aux exigences convenues avec le client et à celles des règlements applicables en la matière.

Dorte Jespersen, secrétaire du groupe de travail de l'ISO 22000, explique le contexte qui a présidé à l'établissement de la norme: « Les organismes qui produisent, fabriquent, manipulent ou fournissent des denrées alimentaires reconnaissent que leurs clients exigent de plus en plus qu'ils démontrent et attestent par des preuves adéquates qu'ils sont aptes à identifier et à maîtriser les dangers liés à la sécurité des denrées alimentaires et des nombreuses conditions qui ont une incidence sur la sécurité de ces denrées.

« La multiplication des normes nationales relatives au management de la sécurité des produits alimentaires ayant entraîné une certaine confusion, il est indispensable d'harmoniser les normes nationales à un niveau international. »

1) Voir « La norme ISO 22000 garantira l'intégrité de la chaîne logistique alimentaire » *ISO Management Systems* numéro de septembre-octobre 2004