



AGROALIMENTAIRE

Système de management de la sécurité des aliments

ISO 22 000

Présentation de la norme

Tables matières

CHAPITRE 1

La normalisation : une
démarche au service de
la sécurité des aliments 2

CHAPITRE 2

La genèse de la norme
ISO 22 000 4

CHAPITRE 3

La norme ISO 22000 6

CHAPITRE 4

Articulation entre ISO
22000, BRC et IFS 10

CHAPITRE 5

La certification ISO
22000 11

CHAPITRE 6

Vos contacts à AFNOR
Normalisation 13

La normalisation : une démarche au service de la maîtrise de la sécurité des aliments

A l'heure où une crise de confiance majeure déferle sur le secteur alimentaire et envahit l'opinion publique, la maîtrise de la sécurité alimentaire devient un enjeu essentiel.

La réforme du droit européen de la sécurité des aliments fondée sur le règlement 178/2002 et complété par trois nouveaux règlements, le 852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires, le 853/2004 qui fixe des règles spécifiques d'hygiène pour les denrées d'origine animale et le 854/2004 fixant les règles d'organisation des contrôles pour ces produits renforce dorénavant le principe de la nouvelle approche dans la législation alimentaire en incitant les acteurs économiques à développer des instruments volontaires tels que des guides de bonnes pratiques hygiéniques, et impose la référence à la méthode HACCP.

La responsabilité des acteurs économiques est engagée et c'est à eux de prouver la mise en place des dispositions assurant la maîtrise de la sécurité des aliments.

Afin de répondre à ces exigences relatives à la maîtrise de la sécurité des aliments et pour accompagner les professionnels du secteur, Afnor a engagé ces dernières années des actions qui ont conduit à faire évoluer le périmètre de la normalisation. Le développement des normes de management et d'organisation en fait partie et de nouveaux travaux de normalisation se sont ainsi engagés au plan international au sein de l'ISO/TC 34 Produits agricoles et alimentaire traitant du système de management de la sécurité sanitaire des aliments et sur la traçabilité.

Ceci montre que la normalisation est une voie de régulation volontaire à la disposition du marché et de ses acteurs.

La genèse de la norme ISO 22000

Depuis quelques années, l'évolution des règles du commerce international et les exigences croissantes des consommateurs ont fait de la sécurité des aliments une préoccupation majeure des acteurs de la filière alimentaire. On rappellera qu'en 1994, dans le cadre du cycle des négociations sur le commerce international qui se terminait en Uruguay, la sécurité des aliments était au cœur des débats pour ce qui concerne les produits agroalimentaires. Les nombreuses crises alimentaires qui ont frappé le secteur de l'agroalimentaire au cours de ces dernières années (cas de salmonellose aux USA, ESB en Europe...) ont contribué à ce renforcement des exigences de transparence et de confiance des consommateurs.

Les dangers liés à la sécurité des aliments peuvent intervenir à n'importe quel stade de la chaîne alimentaire et nécessite par conséquent une maîtrise sur l'ensemble de la chaîne. La sécurité des aliments devient ainsi une responsabilité partagée entre tous les acteurs participant à cette chaîne.

Face à une demande de plus en plus importante des clients pour démontrer son aptitude à identifier et maîtriser les dangers liés à la sécurité des aliments, les initiatives se sont multipliées pour établir des règles plus ou moins volontaires.

C'est ainsi que des pays comme le Danemark, les Pays-Bas, l'Irlande, l'Australie, le Brésil, ont élaboré des normes nationales ou standard d'audit concernant le management de la sécurité des aliments. On observe également l'initiative de groupements d'acteurs qui a conduit à l'émergence de référentiels privés (BRC, IFS, Eurepgap, ...).

Cette multiplication des référentiels privés a engendré une certaine confusion auprès des entreprises et organismes de l'agroalimentaire. C'est dans un souci d'harmonisation que l'association danoise de normalisation (DS) a soumis en 2001 une proposition pour élaborer une norme internationale relative au système de management de la sécurité des aliments. C'est au sein de cet organisme que la norme DS 3027 a été élaborée.

La demande ayant été acceptée à une large majorité, les travaux sur la norme ISO 22000 ont officiellement débuté en 2002 au sein de l'ISO/TC 34 « produits alimentaires ».

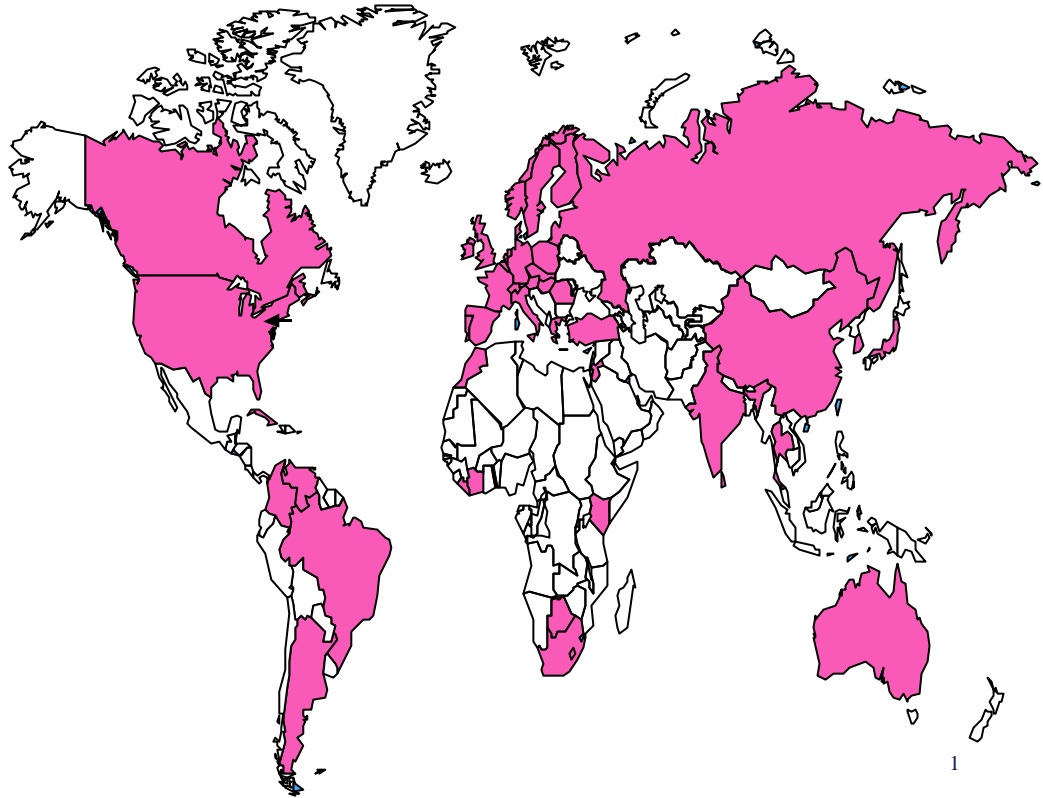


Figure 1 – Les pays participants aux travaux de l'ISO 22000

Trois ans de travail intense auquel ont participé près de 45 pays parmi les plus influents au niveau du commerce international de l'agroalimentaire auront été nécessaires pour aboutir à la publication de la norme ISO 22000 en septembre 2005. Elle représente le fruit d'une démarche collective ayant rassemblé les différentes catégories d'acteurs, privés et publics.

La norme ISO 22000

La norme ISO 22000 spécifie les exigences d'un système de management de la sécurité des aliments (SMSA) qui est un ensemble cohérent de processus destiné à permettre à la direction de l'entreprise de s'assurer de l'application efficace et effective de sa politique et de ses objectifs d'amélioration.

Toutes les entreprises quelle que soit leur taille, leur secteur d'activité ou leur implantation locale ont plus ou moins formalisé au cours du temps leurs pratiques de management..

L'existence et la maîtrise d'un système de management de la sécurité des aliments peuvent aider l'entreprise à donner confiance aux parties intéressées sur le fait qu'il existe un engagement du management pour mettre en œuvre sa politique dans ses processus de décision et le système d'information et de mesure pour en juger. Les bénéfices potentiels dégagés par la mise en place d'un système efficace de management de la sécurité des aliments sont, entre autres,

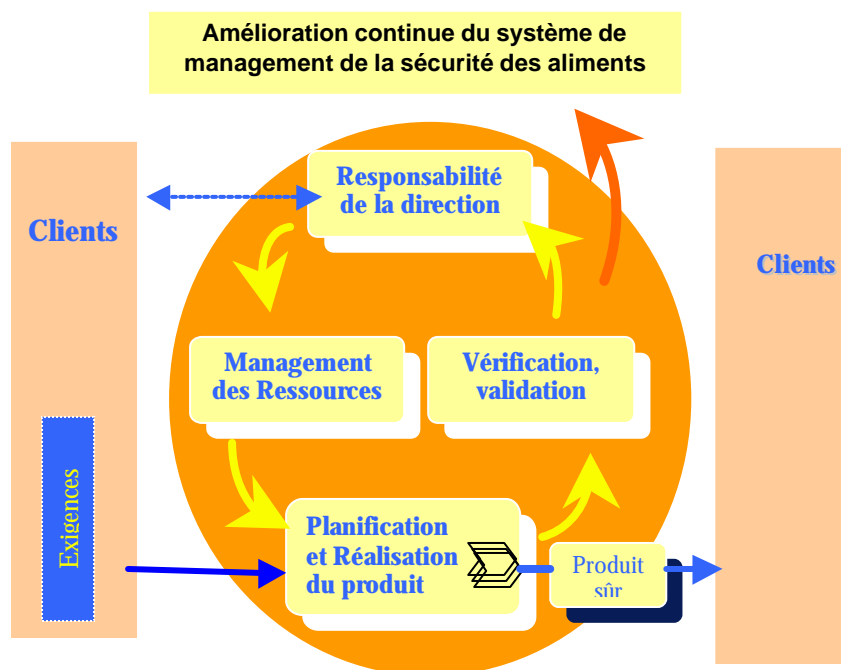
- l'assurance apportée aux différents acteurs de la chaîne alimentaire d'une maîtrise plus efficace et plus dynamique des dangers liés à la sécurité des aliments,
- l'aptitude à fournir en permanence des produits finis sûrs satisfaisant à la fois aux exigences des clients ayant fait l'objet d'un accord et aux exigences réglementaires en matière de sécurité des aliments
- l'assurance apportée aux parties intéressées de la transparence dans sa communication organisée et ciblée entre les partenaires,
- la mise en œuvre d'une démarche structurée qui implique l'ensemble du personnel dans un processus d'amélioration continue.

Elle concerne tous les acteurs de la chaîne alimentaire : les organismes directement impliqués (producteurs / transformateurs / distributeurs), mais aussi ceux indirectement impliqués dans la chaîne (fournisseurs de matériaux d'emballages / produits de nettoyage...).

La norme ISO 22000 s'appuie sur le principe de la roue de Deming et sa boucle d'amélioration continue de type PDCA (Plan, Do, Check, Act) qui est aujourd'hui reconnue comme un principe de conduite managériale simple et universel. Sa déclinaison sur les systèmes de management des entreprises a été largement appliquée au cours des dernières années après avoir fait la preuve de son efficacité au Japon.

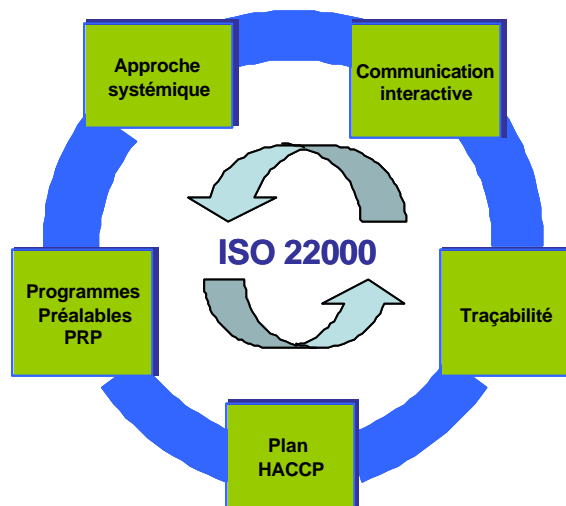
La structure de la norme ISO 22000 tient compte des dispositions contenues dans la norme ISO 9001 :2000 afin de permettre une parfaite compatibilité et complémentarité avec les différents référentiels de management couramment utilisés par les entreprises. Elle repose sur quatre blocs principaux étroitement liés :

- La responsabilité de la direction
- Le management des ressources
- La planification et la réalisation de produits sûrs
- La validation, la vérification, et l'amélioration du SMSA.



La figure ci dessus illustre le modèle de l'approche retenue dans l'ISO 22000 autour des quatre blocs principaux. L'exigence de sécurité des aliments est intégrée dans le cadre d'un système de management structuré, géré efficacement et qui s'intègre parfaitement dans le cadre des activités générales de management d'une entreprise.

Les éléments clés de la norme ISO 22 000



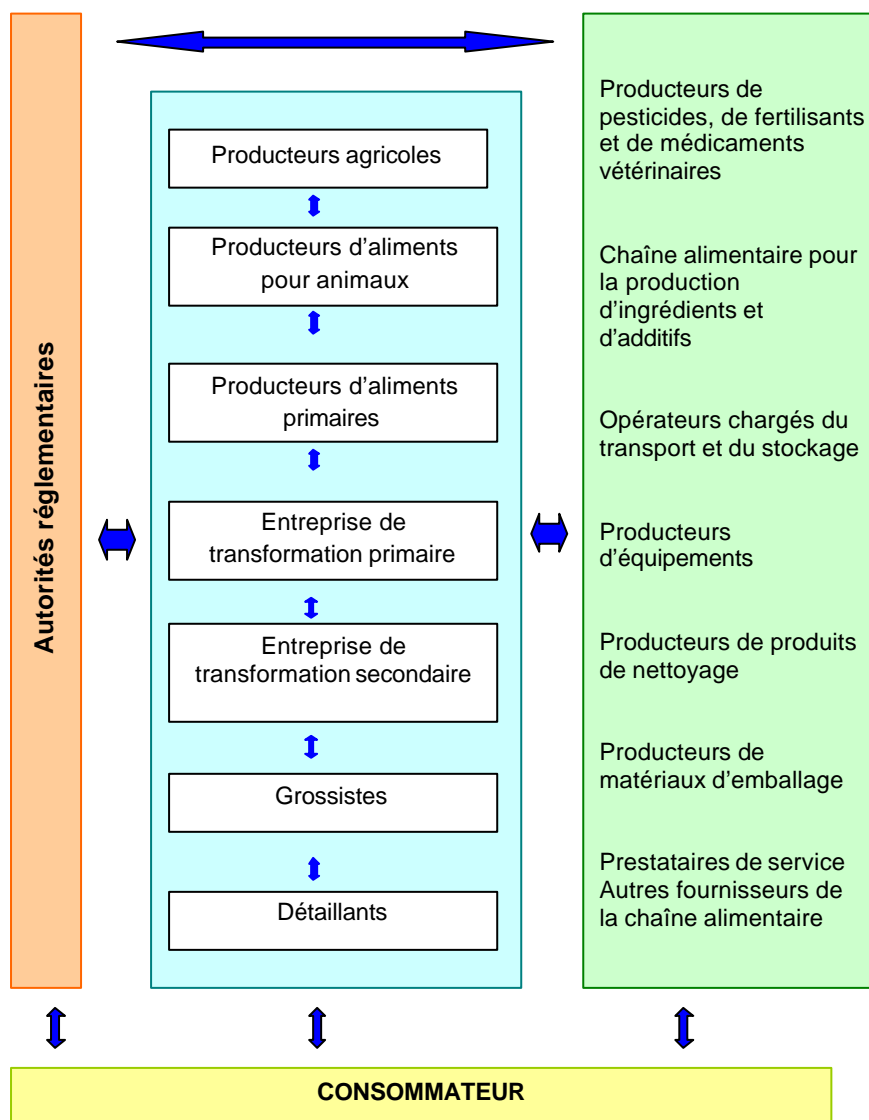
La norme ISO 22 000 est applicable à tous les acteurs de la chaîne alimentaire. Au-delà des exigences de qualité avec lesquelles la norme ISO 22000 est parfaitement convergents, cette norme spécifie des exigences comprenant 5 éléments (figure ci contre) qui sont reconnus comme essentiels pour assurer la sécurité des aliments à tous les niveaux de la chaîne alimentaire : l'approche systémique, la communication interactive, la traçabilité, les programmes préalables (PRP) et le plan HACCP. Ces éléments font partie intégrante des exigences de la norme.

Le chapitre 5 de l'ISO 22000 traite de la responsabilité de la direction. L'engagement de la direction ne doit pas se limiter à un seul acte écrit ou oral mais se traduire par une implication forte et concrète sur le terrain. L'engagement de la direction et son implication est un critère important pour l'amélioration de la performance de l'entreprise.

Ce chapitre présente les exigences relatives à la direction selon un cycle dynamique allant de la politique de sécurité des aliments jusqu'à la communication et la réponse aux contingences dans les situations d'urgence.

L'accent a été mis sur la notion d'appartenance de l'entreprise à une chaîne : les paragraphes traitant de la communication de données relatives à la sécurité des aliments, tant vers l'aval que vers l'amont, ont été rédigés dans un souci permanent d'équilibre entre la transparence utile et la confidentialité des informations de chaque entité de la chaîne.

La communication interactive entre les différents acteurs (figure ci après) à tous les niveaux de la chaîne est essentielle pour garantir que tous les dangers pertinents sont identifiés et correctement maîtrisés.



Le chapitre 6 s'intéresse à la mise à disposition des ressources nécessaires pour la mise en œuvre du SMSA et sa maintenance. L'accent est mis sur la composante ressources humaines affirmant ainsi le rôle incontournable des hommes et des femmes de l'entreprise.

Le chapitre 7 porte quant à lui sur la planification et la réalisation de produits sûrs. Il associe de façon dynamique les programmes préalables (PreRequisite Program=PRP) avec les phases d'application d'une démarche HACCP telles que décrites par la Commission du Codex Alimentarius. A l'issue de l'analyse des dangers, les mesures de maîtrise essentielles sont classées en PRP opérationnels (oPRP) et en mesures appliquées à des CCP (points critiques pour la maîtrise). Celles considérées comme non essentielles ne sont bien entendu, pas écartées pour autant mais conservent leur statut de « simples » PRP. Cette classification permet des concentrer les moyens

disponibles sur les points réellement importants pour assurer la sécurité des aliments produits.

En cohérence avec les dispositions de l'article 18 du nouveau règlement européen 178-2002 fixant les procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires, ce chapitre exige également que l'entreprise établisse un système de traçabilité.

Le quatrième bloc de la norme ISO 22000 (chapitre 8) constitue la boucle de rétroaction du système de management de la sécurité des aliments. Il s'agit à ce stade de s'assurer que les résultats sont conformes aux objectifs fixés en matière de sécurité des aliments. Les processus nécessaires à la validation, vérification et amélioration du SMSA doivent être mis en œuvre.

La mise en œuvre de la norme ISO 22000 a pour but d'aider une entreprise à intégrer les exigences de ses clients et de la réglementation en matière de sécurité des aliments dans une approche globale où l'articulation entre les exigences générales d'hygiène (figurées dans les programmes préalables PRP) et l'application de la démarche HACCP se fait de façon dynamique et avec un souci d'amélioration continue et de transparence.

En complément de la norme socle, un document d'aide à la mise en place de l'ISO 22000 est en préparation : l'ISO/TS 22004 ("*Systèmes de management de la sécurité des denrées alimentaires — Recommandations pour l'application de l'ISO 22000:2005*") devrait paraître avant la fin de l'année 2005.

Articulation entre l'ISO 22000 et les référentiels privés : IFS, BRC

Certains distributeurs européens exigent de leurs fournisseurs une certification BRC ou IFS pour les produits de marque distributeurs (MDD). Pour ce qui concerne le référentiel IFS, il a été développé par des distributeurs allemands et français dans un souci de transparence pour l'ensemble de la chaîne d'approvisionnement et avec pour objectif affiché de diminuer les coûts d'audits.

De nombreux acteurs s'interrogent sur le choix pertinent à faire entre ces différents référentiels et se posent la question de leur intégration indispensable pour trouver les synergies et éléments communs.

Contrairement à la plupart des référentiels privés aujourd'hui disponibles, la norme ISO 22000 est une norme de système de management. Les référentiels IFS ou BRC s'apparentent davantage à des référentiels d'audit.

La norme ISO 22000 fixe en effet des exigences de résultats comme toute norme de système de management sans fixer les exigences de moyens alors que ces référentiels d'audit ont pour objet de préciser les moyens à mettre en œuvre. La norme ISO 22000 ne reprend pas de listes détaillées de bonnes pratiques cependant celles-ci seront précisées dans un document annexe complémentaire qui prendra la forme d'une spécification technique et qui est en cours d'élaboration.

L'ISO 22000 s'adresse à chacun des acteurs intervenants à tous les stades de la chaîne alimentaire et devrait bénéficier lors de son adoption finale d'un large accord international. La mise en œuvre correspondant à une démarche structurée et s'appuie sur la culture de l'entreprise en matière de système de management. Le système de management dédié à la sécurité des aliments tel qu'il est décrit dans l'ISO 22000 repose sur le principe d'amélioration continue et sur la capacité de l'entreprise à identifier, évaluer et maîtriser les dangers liés à la sécurité des aliments. Elle représente un vecteur d'intégration.

C'est par tous ces atouts que l'ISO 22000 constituera vraisemblablement une réponse satisfaisante aux attentes des acteurs.

La certification ISO 22000 : garantie de la conformité du système de management de la sécurité sanitaire des aliments

Le domaine d'application de la norme ISO 22000 souligne que les exigences sont définies pour permettre à un organisme de faire certifier son système de management de la sécurité des aliments par un organisme extérieur, ou effectuer une auto-évaluation/auto-déclaration de conformité à la norme internationale.

La certification ISO 22000 est la procédure par laquelle une tierce partie, indépendante et compétente, atteste que le système de management de la sécurité des aliments est conforme aux exigences de la norme. Cette certification ne porte pas sur les produits délivrés par une entreprise mais sur son mode de travail et sa façon de répondre aux exigences des parties intéressées.

La confusion est souvent faite entre accréditation et certification, aussi il convient de rappeler que l'accréditation est une procédure par laquelle un organisme (en France le COFRAC) atteste de la compétence et de l'impartialité d'un organisme de certification.

Si l'ISO n'exerce aucun contrôle sur les organismes de certification, elle contribue néanmoins à garantir, dans leurs activités, les meilleures pratiques et la cohérence. Des guides sont ainsi établis pour énoncer les exigences générales pour les organismes de certification. Un tel document, spécifique à la certification par rapport à l'ISO 22000 est en cours de préparation : l'ISO/TS 22003 ("*Systèmes de management de la sécurité des denrées alimentaires — Exigences pour les organismes procédant à l'audit et à la certification de systèmes de management de la sécurité des denrées alimentaires*"¹⁾) devrait être publié au début de l'année 2006

La qualité des audits est enjeu important pour les différents acteurs de la chaîne alimentaire aussi en parallèle avec la finalisation de la norme ISO 22000 des

¹⁾ Titre provisoire

travaux vont être engagés pour traiter de la démarche d'audit et de la compétence des auditeurs. Cette démarche vise à accroître la confiance des parties intéressées dans le dispositif d'évaluation/certification des entreprises qui mettent en oeuvre la norme ISO 22000. Un groupe d'expert va être prochainement créé au sein d'Afnor pour contribuer à ces nouveaux travaux internationaux.

Vos contacts à AFNOR Normalisation

Mme Nadine NORMAND
Responsable du département Agroalimentaire, Santé et action sociale
Tél : 01 41 62 84 70 nadine.normand@afnor.org

M. Didier NICOL
Ingénieur en charge du dossier ISO 22000
Tél : 01 41 62 85 18 didier.nicol@afnor.org

M. Alain KHEMILI
Responsable développement Agroalimentaire
Tél : 01 41 62 85 10 alain.khemili@afnor.org

Mme Bernadette RUETSCH
Ingénieur en charge du dossier Audit ISO 22000
Tél : 01 41 62 88 87 bernadette.ruetsch@afnor.org

