

## LA NORME ISO 22000

La norme ISO 22000, qui paraît aujourd'hui, est une nouvelle Norme internationale conçue pour assurer la sécurité des chaînes alimentaires sur le plan mondial. 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 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.

L'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 l'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.

*Autre avantage, l'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 l'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.

*L'ISO 22000 est applicable pour elle-même, mais elle est, dans sa conception, entièrement compatible avec l'ISO 9001:2000.*

ISO 22000 est une norme construite autour de la méthode HACCP dont l'objectif est d'ajouter les éléments de systématique permettant d'assurer les conditions dans lesquelles la méthode est utilisée, ISO 22000 donc reprend l'intégralité des 12 étapes décrites dans le Codex, en y ajoutant de façon ciblées des éléments qui permettent de combler les lacunes ou points faibles de cette publication.

### **7.2 PreRequisite Programmes (PRP)**

\* Là où le Codex ne fait que l'évoquer dans les généralités, ISO 22000 impose de sélectionner et mettre en place des programmes de bonnes pratiques d'hygiène (BPH ou PRP) appropriés avant de procéder à l'analyse HACCP ;

\* ces BPH devront être établies sur des bases reconnues, et soumises à la vérification (§ 7.8 ou étape 11 HACCP selon Codex).

### **7.4 Identification et évaluation des dangers et mesures de maîtrise**

Les trois moments successifs de l'analyse des dangers, regroupés dans une seule étape (6) du Codex, sont clairement distingués par ISO 22000 :

a) 7.4.2 : identification des dangers susceptibles de survenir et (nouveau par rapport au Codex) détermination des niveaux acceptables (sans lesquels il n'est pas possible d'évaluer plus loin l'adéquation des mesures de maîtrise) ;

b) 7.4.3 : évaluation des dangers afin de déterminer ceux qui nécessitent d'être couverts par des mesures de maîtrise spécifiques allant au-delà des BPH (= dangers « significatifs ») ;

c) 7.4.4 : détermination et évaluation de l'efficacité des (combinaisons de) mesures de maîtrise des dangers « significatifs » selon 7.4.3 ; ceci rend la séquence et la systématique plus claires... mais nécessitera la refonte de passablement d'applications HACCP existantes.

#### **7.4.4 / 7.5 PRPs opérationnels**

Selon le Codex – et c'est là sa principale lacune – un danger « significatif » dont la maîtrise ne peut pas être attribuée à un CCP ne fait pas l'objet d'une surveillance particulière. Ceci débouche sur des aberrations consistant soit à créer des CCPs qui n'en sont pas, soit à ne surveiller que ce qui est « facile » ou « sûr » (p. ex. pasteurisation pour un danger de salmonelle dans le lait... alors que le même danger ne ferait pas l'objet d'un programme de surveillance pour du lait cru) ; ISO 22000 introduit ainsi la notion de PRP opérationnel pour couvrir les dangers « significatifs » qui ne sont pas attribués au plan HACCP (donc à un CCP) ; dès lors, l'arbre décisionnel du Codex est caduc, et doit être remplacé par une méthode reproductible permettant d'attribuer la surveillance des mesures de maîtrise au plan HACCP ou à un PRP opérationnel.

#### **8.4 Validation**

Les mesures de maîtrise attribuées au plan HACCP ou à un PRP opérationnel doivent non seulement faire l'objet d'une surveillance, mais encore désormais être validée.

#### **Principe des « trois jambes » & boucle d'amélioration**

L'alignement du bas des cases 7.2, 7.5 et 7.6 sur la figure suivante, illustre que désormais la maîtrise de la sécurité alimentaire repose sur trois piliers complémentaires : PRP, oPRP et CCP ; les trois doivent être inclus dans le programme de vérification, alors que la validation s'applique aux oPRP et CCP ; enfin une boucle d'amélioration est introduite, qui vise à améliorer non pas la sécurité alimentaire elle-même (un produit est sûr ou ne l'est pas), mais bien sa maîtrise.

# ISO 22000

## Structure et parallèles / adjonctions par rapport au Codex

(Contribution de ProCert à la norme ISO TS 22004)

