

ISO 22000 : Une norme internationale dédiée à l'agroalimentaire

Par : EL ATYQY Mohamed, Ingénieur I.A.A

www.azaquar.com

Sommaire :

1. INTRODUCTION	2
2. Genèse de la norme ISO 22000	2
3. PRINCIPES DE LA NORME ISO 22000	3
3.1. COMMUNICATION INTERACTIVE	3
3.2. APPROCHE SYSTEMIQUE	3
3.3. HACCP ET PROGRAMMES PREALABLES (PRP)	4
4. BREVE PRESENTATION DES EXIGENCES DE L'ISO 22000 : 2005	5
5. BRC, IFS ET ISO 22000 : QUELLE DIFFERENCE ?	6

1. INTRODUCTION

La norme internationale ISO 22000 spécifie les exigences relatives à un système de management de la sécurité des aliments (SMSA) lorsqu'un organisme a besoin de démontrer son aptitude à maîtriser les dangers liés à la sécurité des aliments afin de garantir en permanence la fourniture de produits sûrs répondant aux exigences convenues avec les clients et celles des règlements applicables en la matière.

La norme ISO 22000 reconnaît que la sécurité des denrées alimentaires ne peut être assurée que par les efforts combinés de tous les acteurs de la chaîne alimentaire :

- Producteurs agricoles ;
- Producteurs d'aliments primaires ;
- Producteurs d'aliments pour animaux ;
- Fabricants des denrées alimentaires ;
- Opérateurs et sous-traitants chargés du transport et entreposage ;
- Grossistes, magasins de détail, opérateurs de services alimentaires et restaurateurs ;
- Fabricants d'équipements, de matériel d'emballage
- Fabricants des produits de nettoyage, d'additifs et ingrédients ;
- Producteurs de pesticides, de fertilisants et médicaments vétérinaires ;
- Prestataires de service.

2. GENESE DE LA NORME ISO 22000

Face aux risques de toxi-infection collective, aux dernières crises alimentaires, à l'augmentation de la durée de vie des produits alimentaires et à l'allongement de la chaîne alimentaire, la grande distribution et certaines nations ont développées leurs propres référentiels pour garantir la sécurité des denrées alimentaires offerts aux consommateurs.

Le BRC (British Retail Consortium) est un référentiel développé par la grande distribution britannique. La première version de ce référentiel se date de 1998 et elle a été succédée de 3 autres versions dont la dernière est publiée en janvier 2005.

En 2002, les distributeurs allemands et français ont créé leur propre référentiels : IFS (International Food Standard). Ce référentiel a été mis à jour continuellement ; sa 4^{ème} version est publiée en janvier 2004.

Le BRC et l'IFS sont des référentiels privés qui spécifient les exigences de moyens et de résultats pour garantir la sécurité des denrées alimentaires à MDD (marques des distributeurs). Les fabricants désirant vendre leurs produits alimentaires à la grande distribution britannique, allemande ou française doivent satisfaire aux exigences de l'un des référentiels ou des deux en même temps selon la destination de leur marchandise.

A côté des référentiels privés, plusieurs pays comme le Canada, le Danemark, les Pays Bas, l'Irlande, l'Australie, le Maroc et bien d'autres pays ont élaboré leurs propres référentiels nationaux concernant le management de la sécurité des produits alimentaires.

Le besoin d'une harmonisation de la réglementation et des normes relatives à la sécurité des aliments, regroupées dans un référentiel reconnu international a été fortement exprimé par les acteurs de l'agroalimentaire depuis de nombreuses années. L'objectif derrière ce besoin est de minimiser le coût lié à la gestion et la maintenance de plusieurs référentiels en même temps.

En 2001, l'association danoise de normalisation (DS) a soumis au secrétariat de l'ISO/TS 34 « Produits alimentaires » une proposition pour élaborer une norme internationale relative au système de management de la sécurité des aliments. La demande ayant été acceptée et les travaux sur la norme ISO 22000 ont officiellement débuté en 2002 au sein de l'ISO/TS 34. Ces travaux ont abouti à la publication de la nouvelle norme ISO 22000 en septembre 2005.

3. PRINCIPES DE LA NORME ISO 22000

Le système de management de la sécurité des aliments (SMSA) ISO 22000 : 2005 est basé sur 4 éléments, considérés comme essentiels par la norme pour garantir la sécurité des denrées alimentaires à tous les niveaux de la chaîne alimentaire : La communication interactive, l'approche systémique (management du système), les programmes préalables (programmes prérequis) et les principes HACCP.

3.1. COMMUNICATION INTERACTIVE

La norme ISO 22000 met l'accent sur l'importance de la communication entre l'organisme et ses clients, fournisseurs, employés dans le souci d'identifier et de maîtriser tous les dangers pertinents relatifs à la sécurité des aliments au niveau de toute la chaîne alimentaire. Un circuit de communication entre les différents maillons de la chaîne alimentaire est représenté sur la figure ci-contre.

L'accent a été mis également sur la notion de l'appartenance de l'entreprise à la chaîne alimentaire afin d'assurer une communication interactive efficace à tous les niveaux de celle-ci : Il est essentiel que le rôle et la place de l'organisme au sein de la chaîne alimentaire soient clairement identifiés.

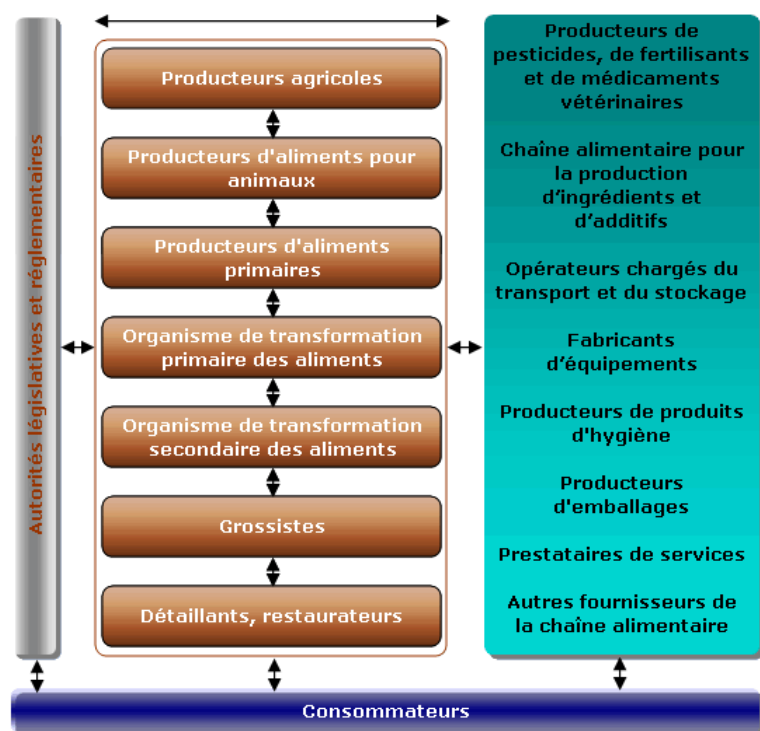


Figure : Communication interactive au travers de la chaîne alimentaire

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

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.

3.2. APPROCHE SYSTEMIQUE

Le principe du management du système trouve son origine dans la norme ISO 9001 : 2000. Il permet la planification et la mise à jour du système. Ce principe repose sur l'intégration de tous les systèmes de gestion de la sécurité des aliments dans un seul système de management structuré qui tient compte des autres activités générales de management de l'organisme.

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 après avoir fait la preuve de son efficacité au Japon. La figure ci-dessous illustre ce principe.

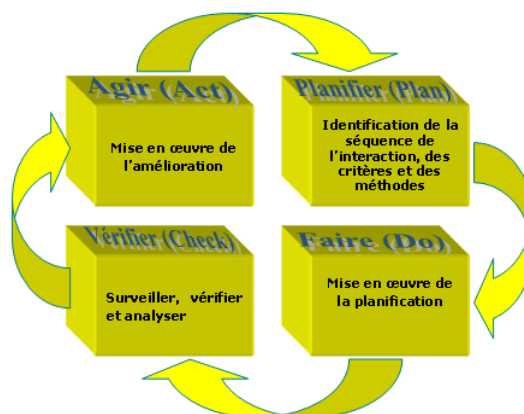
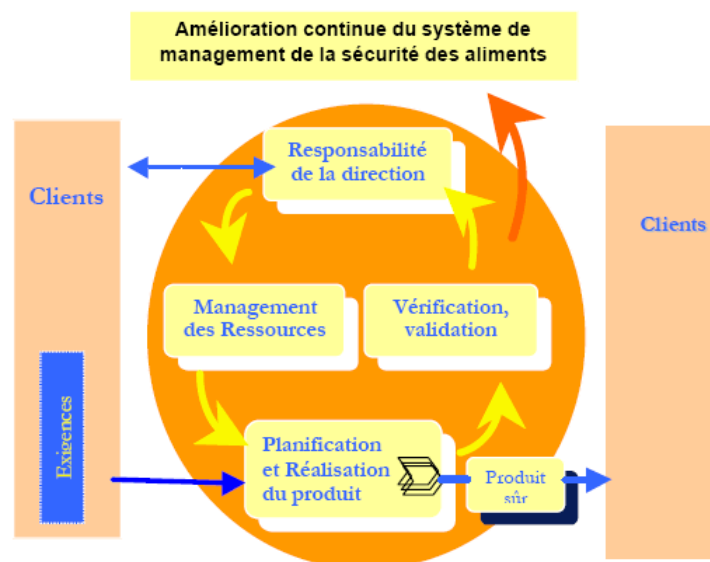


Figure : Boucle d'amélioration PDCA

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 des produits sûrs ;
- La validation, la vérification et l'amélioration du système de management de la sécurité des denrées alimentaires.



3.3. HACCP ET PROGRAMMES PREALABLES (PRP)

La norme ISO 22000 reprend fidèlement les principes du système HACCP (analyse des dangers et des points critiques pour leur maîtrise) ainsi que les étapes d'application mises au point par le Codex Alimentarius. Elle les associe de façon dynamique et intelligente aux programmes préalables (PRP).

La norme reconnaît que l'analyse des dangers est l'élément essentiel d'un SMSA efficace.

Les mesures de maîtrise sont classées en deux catégories :

- PRP opérationnels : PRP identifiés par l'analyse des dangers comme essentiels pour la maîtrise des dangers liés à la sécurité des produits alimentaires.
- CCP (Point critique pour la maîtrise) : Etape à laquelle une mesure de maîtrise peut être appliquée et est essentielle pour prévenir ou éliminer un danger lié à la sécurité des denrées alimentaires ou le ramener à un niveau acceptable.

Ainsi la norme ISO 22000 est un hybride de la norme ISO 9001, du HACCP et des programmes préalables tout en tenant compte des exigences réglementaires et celles des clients. C'est la philosophie sur laquelle reposent tous les systèmes de management de la sécurité des aliments disponibles à nos jours.

4. BREVE PRESENTATION DES EXIGENCES DE LA NORME ISO 22000 : 2005

Les exigences de la norme ISO 22000 sont regroupées dans cinq chapitres qui portent le même numéro et parfois le même titre que celui de la norme ISO 9001 : 2000 ; mais avec un contenu qui diffère largement et qui est adapté à la particularité que représente la gestion de la sécurité des denrées alimentaires et aux principes fondamentaux de cette norme.

Le chapitre 4 de la norme ISO 22000 traite des exigences générales notamment en matière de gestion du SMSA, de communication et de la maîtrise des documents et des enregistrements.

Le chapitre 5 de la norme 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.

Le chapitre 6 de la norme ISO 22000 traite de la gestion des ressources. Il met le point sur la nécessité de mettre à disposition les ressources adéquates, humaines et matérielles, pour la mise en œuvre, l'entretien et la mise à jour du système de management de la sécurité des aliments.

Le chapitre 7 porte quant à lui sur la planification et la réalisation de produits sûrs. C'est ce chapitre qui fait la différence majeure entre la norme ISO 22000 : 2005 et la norme ISO 9001 : 2000. L'accent est mis sur la nécessité de planifier et développer les procédés nécessaires à la réalisation de produits sûrs.

Ce chapitre associe de façon dynamique les programmes préalables (PreRequisite Program=PRP) avec les phases d'application d'une démarche HACCP telles que décrites par le Codex Alimentarius. Les mesures de maîtrise essentielles sont classées en PRP opérationnels et en mesures appliquées à des CCP. Celles considérées comme non essentielles ne sont pas écartées pour autant mais conservent leur statut de « simples » PRP. Cette classification permet de concentrer les moyens disponibles sur les points réellement importants pour assurer la sécurité des aliments produits.

Afin de répondre à certaines exigences réglementaires, notamment le règlement européen 178-2002 fixant les procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires, et rester cohérent avec les SMSA existants, ce chapitre exige également que l'entreprise établisse un système de traçabilité.

Le chapitre 8 de la norme traite de la validation, vérification et amélioration du système de management de la sécurité des produits alimentaires. Il s'agit à ce stade de la programmation et la

mise en œuvre des processus nécessaires à la validation, vérification et amélioration du SMSA afin de s'assurer que les résultats sont conformes aux objectifs fixés en matière de sécurité des aliments.

L'accent est mis sur la validation des mesures de maîtrise, le choix des méthodes de surveillance et l'étalonnage des équipements de mesurage afin d'assurer la fiabilité des résultats.

Ce chapitre s'intéresse également à la vérification du SMSA à travers l'évaluation et l'analyse des résultats de vérification et la conduite des audits internes pour s'assurer que le système demeure pertinent et aussi pour le mettre à jour et l'améliorer.

L'ISO 22000:2005 est la première norme d'une famille qui comprend 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 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*, donne des lignes directrices harmonisées pour l'accréditation (agrément) d'organismes de certification ISO 22000 et définit les règles pour auditer un système de management de la sécurité des aliments et établir sa conformité à la norme.
- 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.

5. BRC, IFS ET ISO 22000 : QUELLE DIFFERENCE ?

La grande distribution, depuis la fin des années 90, a cherché à imposer ses propres référentiels. Parmi ceux-ci, les référentiels BRC et IFS, destinés, pour l'instant aux fournisseurs de MDD, sont conçus comme des cahiers des charges avec respectivement 222 et 336 critères. Ils se ressemblent et mettent en avant des exigences de moyens et de résultats.

L'ISO 22000, la norme internationale spécifique à la Sécurité des Aliments, concerne quant à elle tous les maillons de la chaîne alimentaire. Elle s'adapte à chaque entreprise en imposant une obligation de résultat et non de moyens. En effet, elle promeut une approche de système de management appuyée sur le respect de la réglementation et des exigences clients. De plus, elle reconnaît l'utilisation des guides de bonnes pratiques élaborés par les interprofessions ou les entreprises.

Malgré cette divergence, l'objectif de ces standards reste le même : la Sécurité des denrées alimentaires.

Par ailleurs, les points communs majeurs entre ces trois référentiels respectent les principes énoncés par la législation alimentaire européenne :

- la prise en compte des Bonnes pratiques d'hygiène spécifiques au secteur agroalimentaire ;
- la mise en place d'une démarche de type HACCP pour l'analyse des dangers et
- l'élaboration d'un système de traçabilité permettant l'identification des lots.

Depuis sa publication en septembre 2005, plusieurs sociétés agroindustrielles sont certifiées ISO 22000. Mais la réussite de cette nouvelle norme, malgré les avantages qu'elle offre, dépend de la persistance ou non des normes privés et de l'intérêt qui lui sera attribué par la grande distribution.