

## **« ISO 22000 et contrôles officiels »**

La norme ISO 22000, publiée en 2005, est une norme internationale sur les systèmes de management de la sécurité des denrées alimentaires. Elle concerne tous les acteurs du secteur alimentaire, « de la fourche à la fourchette ». La norme ISO 22000 répond aux exigences de la réglementation européenne en matière de sécurité des aliments.

Après un développement frileux dans un premier temps, la norme est aujourd'hui en plein essor dans le monde et en France.

Les pouvoirs publics s'intéressent de près à cette norme depuis 2007. La Direction Générale de l'Alimentation (DGAL) a ainsi cherché à savoir si la certification ISO 22000 pouvait être prise en compte dans les contrôles officiels et, le cas échéant, de quelle manière (diminution de la pression d'inspection ou approche plus qualitative).

Cet article a pour objectif de répondre aux professionnels du secteur alimentaire qui souhaitent connaître les résultats des réflexions de la DGAL.

### **Déroulement de l'étude conduite par la DGAL**

Fin 2007, la DGAL a ainsi initié une étude qui s'est déroulée en deux phases.

Une première phase théorique, réalisée par les étudiants d'AgroParisTech, a consisté à comparer, via la bibliographie et des témoignages, différents points :

- la réglementation du Paquet Hygiène et la norme ISO 22000 (référentiels),
- les méthodes d'inspection et d'audit,
- les qualifications et compétences des inspecteurs et des auditeurs.

Une seconde phase d'étude, conduite au sein de cinq entreprises volontaires appartenant aux secteurs « produits laitiers », « restauration collective » et « distribution », a consisté à effectuer un audit ISO 22000 du siège social et d'un site de production / distribution, puis une inspection du même site, afin de pouvoir confronter les résultats obtenus et comparer les approches.

### **Résultats actuels**

Après compilation des résultats obtenus suite aux différentes expériences réalisées, des tendances nettes se dégagent.

Compatibilité réglementaire des référentiels :

La norme ISO 22000 répond aux exigences définies dans la réglementation européenne du Paquet Hygiène.

Complémentarité des approches :

L'inspection et l'audit ISO 22000 semblent très complémentaires. En effet, l'auditeur regarde le système dans sa globalité (ce qui inclut le management, le pilotage) et mène une étude documentaire très poussée. L'inspection, quant à elle, est davantage centrée sur le « produit » et le fonctionnement sur site (approche plus « terrain »).

Informations apportées par l'audit :

Lors des inspections habituelles, les inspecteurs n'ont pas toujours accès aux informations provenant du siège social, où un certain nombre de choses sont pourtant gérées dans les entreprises multi-sites (ex : traçabilité, formation du personnel). Bénéficier d'informations sur le fonctionnement du siège social via l'audit permet aux services de contrôle d'avoir une vision globale du système de l'entreprise et d'éviter des incompréhensions au niveau local, du fait des difficultés d'explication du système par le personnel des sites.

Compétence métier des inspecteurs et des auditeurs non superposable :

Les découpages des secteurs de compétences sont différents entre audit et inspection. Par exemple, le secteur d'audit « transformation de denrées animales périssables » recouvre plusieurs secteurs d'inspection plus ciblés (« lait et produits laitiers », « ovoproduits », « produits à base de viande », « produits de la pêche »...). De plus, les inspecteurs disposent d'outils sectoriels d'aide à l'inspection et bénéficient de l'appui technique d'experts dans les différents secteurs (référents, personnes ressources...).

L'étude a montré que les inspecteurs relevaient parfois des non-conformités que les auditeurs n'étaient pas en mesure de détecter.

La **question de la compétence métier des auditeurs est donc un point majeur** et on peut considérer en première approche que le nombre d'auditeurs ISO 22000 en France est à ce jour encore trop faible pour disposer d'auditeurs ayant une compétence métier suffisante pour tous les secteurs qu'ils sont susceptibles d'auditer.

## **Conclusion**

**Les autorités compétentes ne peuvent qu'encourager les entreprises à s'engager dans une démarche de certification ISO 22000**, qui présente le grand intérêt de mettre la sécurité sanitaire au cœur du management de l'entreprise.

La certification ISO 22000 leur permet de développer un système de management de la qualité tout en respectant les exigences réglementaires en terme de sécurité sanitaire des aliments.

De plus, elle facilite la démonstration de la conformité des pratiques de l'entreprise aux autorités administratives de contrôle.

S'il n'est pas possible d'envisager une prise en compte immédiate de la certification ISO 22000 dans les contrôles officiels de manière quantitative (diminution de la fréquence d'inspection pour les établissements certifiés) au vu des résultats de l'étude conduite, **cette thématique n'en reste pas moins un sujet particulièrement important pour la DGAL**. L'administration va poursuivre ses réflexions pour définir, dans un premier temps, comment la certification ISO 22000 peut être intégrée au niveau qualitatif dans l'inspection, puis déterminer, dans un second temps, les moyens susceptibles de garantir la compétence métier des auditeurs.