

L'ISO 22000 : Pourquoi et comment ?

Olivier BOUTOU – Ingénieur AFNOR

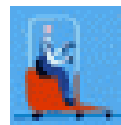


afnor
COMPÉTENCES

Qu'est-ce que l'ISO 22000 ?



- C'est la seule norme, reconnue au niveau international, qui harmonise les pratiques de management de la sécurité des denrées alimentaires
 - ➔ 45 pays ont participé à son élaboration entre 2000 et 2005
- Elle s'applique à l'ensemble des acteurs de la chaîne alimentaire de la « fourche à la fourchette »



Production agricole

Industrie

Transport

Plate-forme

Distribution

Secteurs connexes

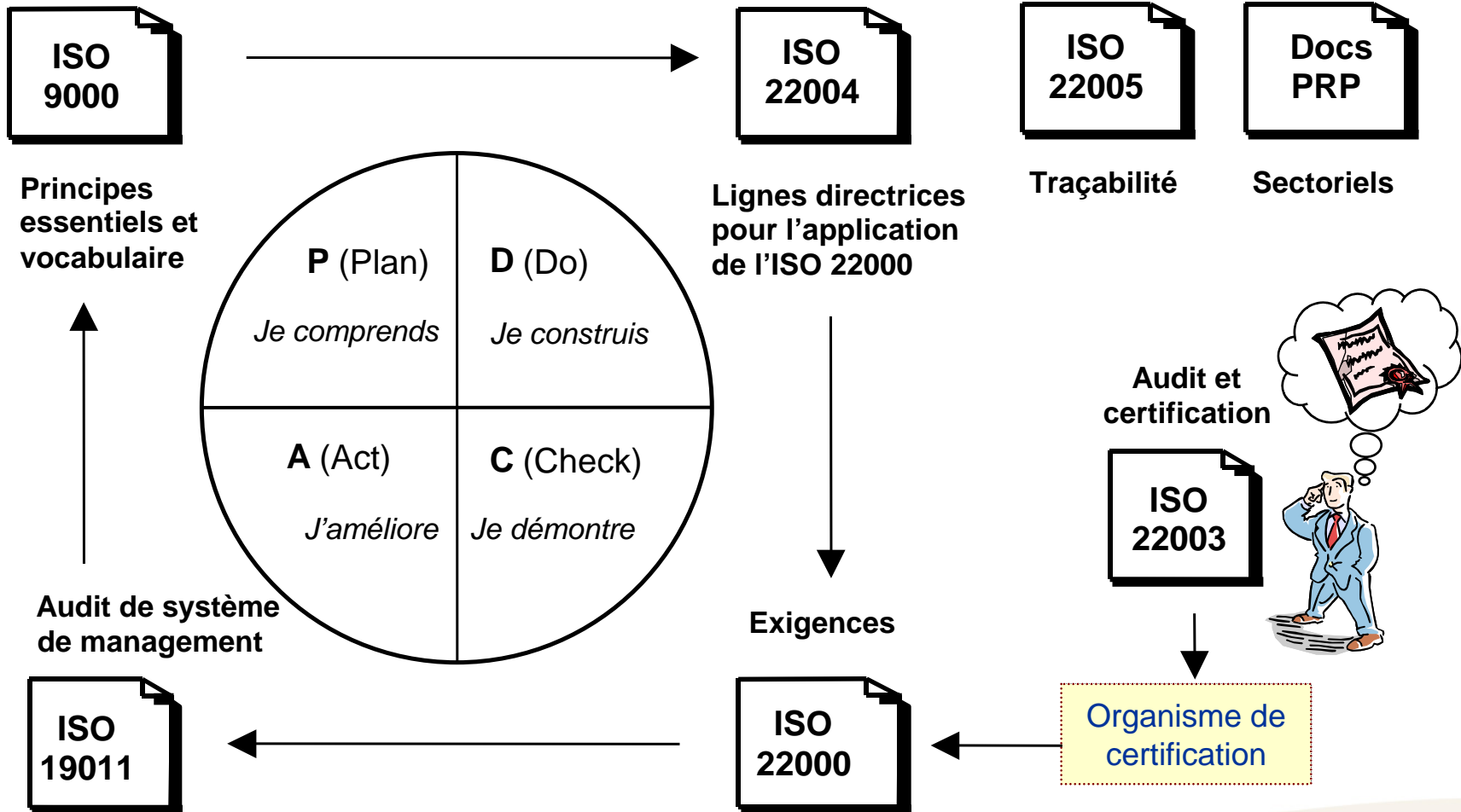


Flux de Marchandises- Transfert d'informations

Quels sont ses avantages ?



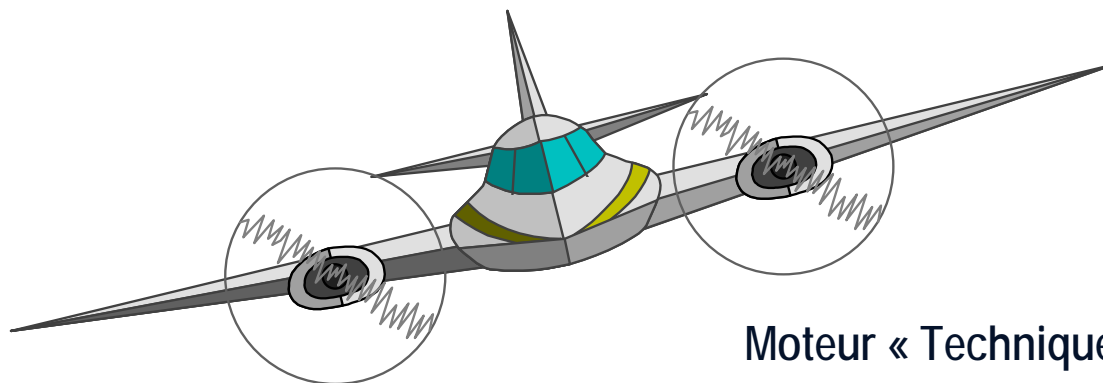
Nouveau paysage normatif



Quels sont ses principes généraux ?

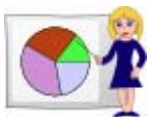


ISO 22000 « Exigences pour tout organisme appartenant à la chaîne alimentaire »



Moteur « Management » (# 4,5,6,8)

Système de management structuré



Communication Interactive



Moteur « Technique » (#7)

PRP / PRPo



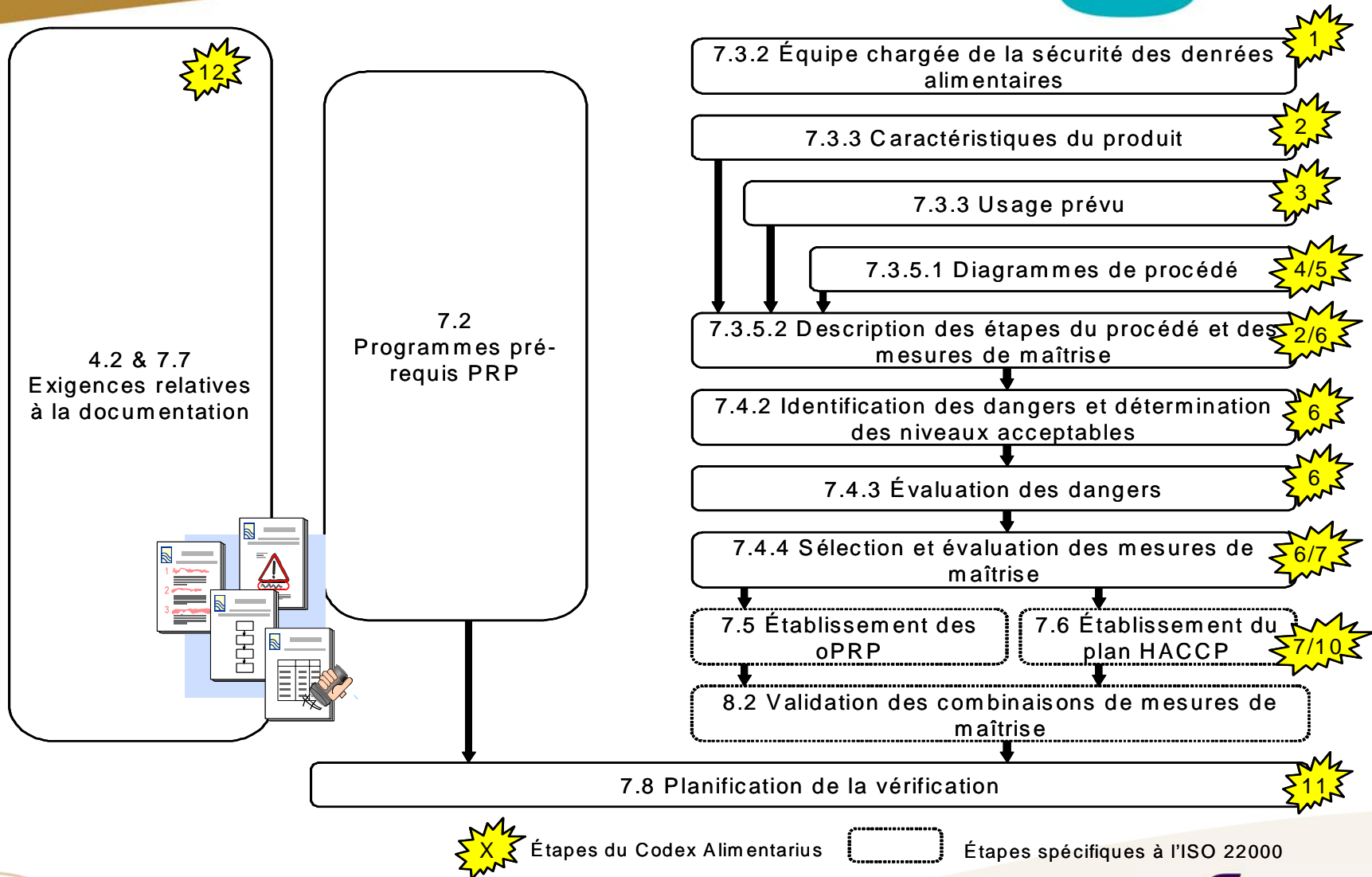
Plan HACCP détaillé et actualisé

Quelles sont les compléments entre l'ISO 22000 et le paquet hygiène ?



Exigences - R (CE) n°178/2002	ISO 22000
Art 14 Seuls les produits sûrs peuvent être mis sur le marché	La norme a les mêmes objectifs
Art 17.1 Autorégulation : les entreprises doivent se conformer à la législation	Norme entière : surveillance, audits, mises à jour du système
Art 18 Traçabilité	Chapitre 7.9: Traçabilité
Art 19 Retrait/rappel si : - non respect des exigences réglementaires – produits suspectés et/ou risque confirmé	Chapitre 5.7: urgences (gestion de crise) Chapitre 7.10.4: retrait des produits
Art 19 Communication : entre les professionnels et entre professionnels et autorités officielles de contrôle	Chapitre 5.6.1: communication interactive
Exigences - R (CE) n° 852/2004	ISO 22000
Annexe II Disposition d'hygiène	Chapitre 7.2 : PRP
Art 5 Mise en œuvre et démonstration aux autorités officielles de contrôle	Chapitre 7 : Planification et réalisation de produits sûrs

Une nouvelle approche de l'HACCP ?



LES PERSPECTIVES DE L'ISO 22000





➔ Intérêt croissant des IAA

➔ 2005-2006 : les entreprises pionnières viennent de secteurs connexes

➔ 2007-2008 : demandes d'entreprises déjà certifiées IFS et/ou BRC

➔ Un fort soutien de l'ANIA et des majors du secteur



« Nous souhaitons qu'ISO 22000 soit reconnue par la grande-distribution. La multiplication des certificats n'est pas économiquement viable ». Arnaud Chaillou, Président du groupe Qualité, ANIA



DANONE

« Je pense qu'à terme un seul système s'imposera et que la grande distribution aura droit à des points spécifiques avec des exigences particulières » Dominique Berget, directeur sécurité alimentaire, Groupe DANONE



Pernod Ricard

« Pernod Ricard soutient le développement du référentiel international ISO 22000, relatif à la sécurité des produits alimentaires » Web site Pernod Ricard

« La simplification des démarches ne peut venir que d'un système global tel qu'ISO 22000 ». Peter Overbosch, Directeur Qualité Europe, KRAFT FOODS



➡ Une prise en compte par les pouvoirs publics

- ➡ Note de service DGAL du 11/01/2007 évoque les PRPo de l'ISO 22000 constituant les BPH nécessitant un enregistrement de leur mise en œuvre, de leur vérification et des actions engagées.
- ➡ 2008 – 2009 Étude concernant l'adaptation quantitative des inspections en fonction de la certification ISO 22000. L'objectif est de voir s'il est possible de diminuer la pression d'inspection en cas de certification ISO 22000 !
- ➡ La relation privilégiée entre le CODEX et l'ISO TC 34 « Produits Alimentaires »

➡ Un intérêt de la grande distribution internationale

- ➡ Mise en place en 09/2006 du GT « ISO 22000 » du GFSI / CIES
- ➡ Publication en 07/2007 de « What is ISO 22000 ? »
- ➡ Reconnaissance du dispositif FSSC 22000 par le **GFSI en 2009**





Production agricole



Industrie



Transport

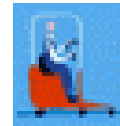


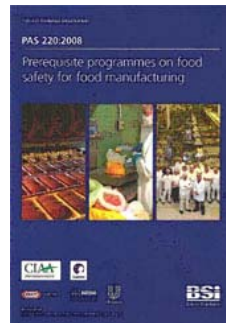
Plate-forme



Distribution



Secteurs connexes



PAS 220

+



ISO 22000

+



ISO 22003

+

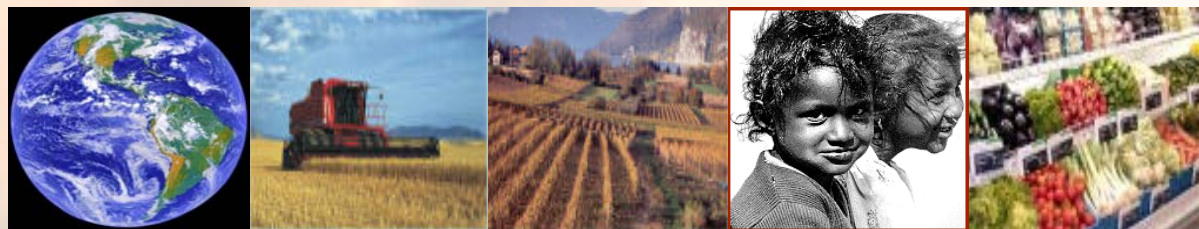
Exigences sur le rapport d'audit (PAS 220)

Food Safety System Certification 22000

Harmonise les programmes prérequis pour la transformation des aliments

Aborde les détails des PRP à mettre en œuvre pour répondre à l'exigence §7.2.3

LES QUESTIONS LIEES A L'ISO 22000





➔ « L'ISO 22000 va-t-elle m'imposer des investissements ? »

Les seuls moyens matériels nécessaires sont ceux déjà imposés par les bonnes pratiques d'hygiène et la mise en place de l'HACCP.

L'ISO 22000 peut, selon les besoins propres à chaque organisme, nécessiter des investissements variables en ressources humaines, temps et formation.

L'ISO 22000 est dans une logique d'obligation de résultats et pas d'obligation de moyens.



➔ « L'ISO 22000 est une norme pour les grands groupes ! »

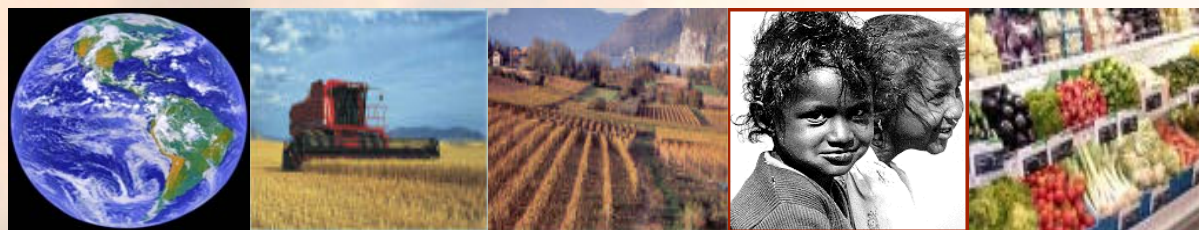
L'ISO 22000 est avant tout une norme : « Document, établi par consensus et approuvé par un organisme reconnu, qui fournit, pour des usages communs et répétés, des lignes directrices ou des caractéristiques, pour des activités ou leurs résultats, garantissant un niveau d'ordre optimal, dans un contexte donné ».

Ne pas confondre l'utilisation de la norme et la certification selon la norme ! La certification ISO 22000 n'est pas une fin en soi. La norme est avant tout une aide pour les acteurs de la chaîne alimentaire. Elle est très accessible, même pour les petites structures... Elle permet surtout de dynamiser son système HACCP.

Le SMSA : les 8 clés de la réussite



LA CERTIFICATION ISO 22000





➔ En France, plus de 300 certificats délivrés ?

Air France, Burgundy, CEDAP, Compagnie Mosellane de Stockage, Compagnie de Transports de Céréales (Groupe INVIVO), DANONE Research, DANONE Villecomtal, Délifrance, Eurogerm, Société fromagère de Bouvron, Fromagerie Gaugry, Hennessy (Groupe LVMH), Linde Gas, Magefi Transports, Maison Grosdoit Frais, MGP Minigrip, Minoterie Viron, Mix Buffet, NUTRIXO, OMYA SAS, Phode, Picard Thermoformage, ROQUETTES, Saint Gobain Emballage, SAFBA, Sieur D'Arques, Société fromagère de Charchigne, Sucrierie de Nangis, Sucrierie de Sainte Emilie, SYRAL, Transports Dominique Sallaberry, Varoise de Concentrés (Coca Cola Midi), VEOLIA EAU, Vinofrance, Vitembal, Wild France ...

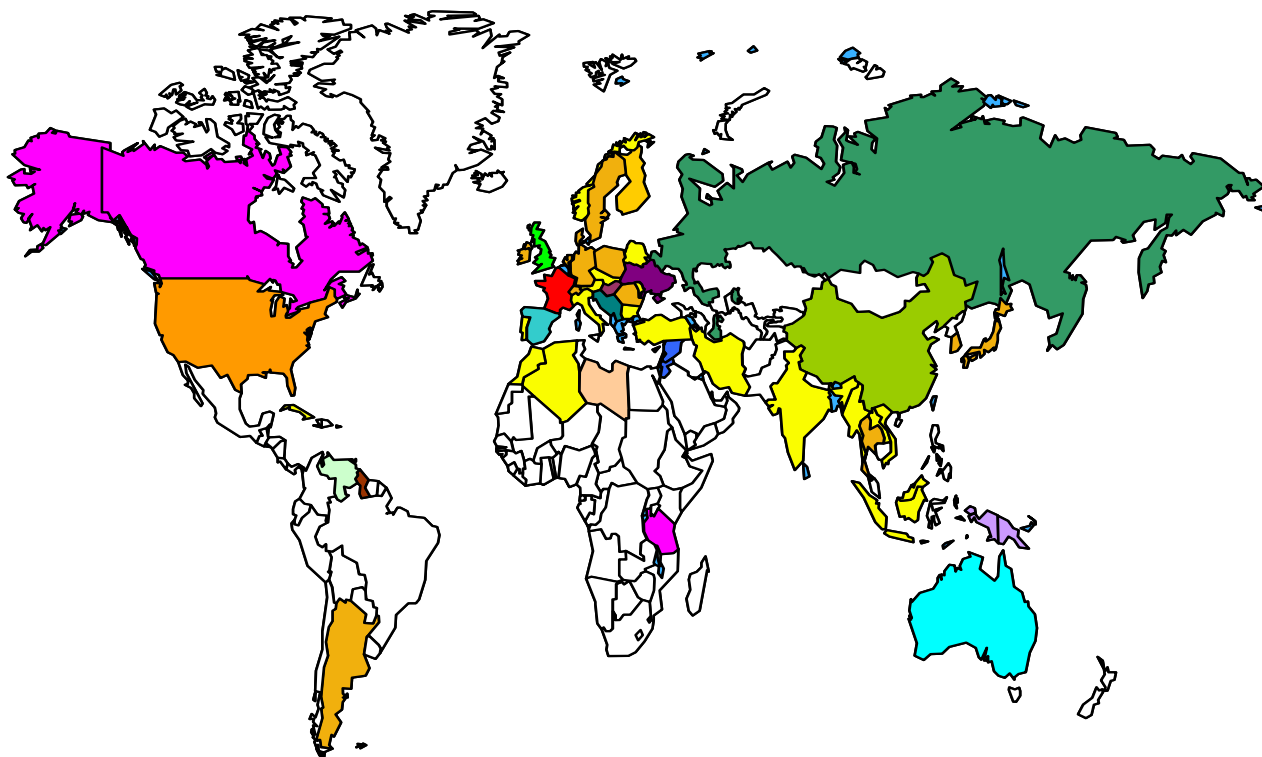
➔ Des entreprises de toute taille (TPE → Grand groupe)

➔ Une large gamme d'activités couverte

Sucre cristallisé, fromages, eau potable, restauration collective, restauration commerciale, abattoir de volaille, glaces-pâtisserie, négoce de produits frais, produits de mouture, concentrés pour boissons, carbonate de calcium, ingrédients pour farine, farines de graines de caroube, alimentation animale, prestation d'embouteillage de vins, emballages thermo-formés, bouchons, pots en verre, transport-entreposage



➔ Au niveau international, plus de 2000 certificats ?



L'ISO 22000 EST UN PASSEPORT POUR L'EXPORTATION DE DENRÉES SURES !



- Consulter nos modules de soutien *ISO 22000*
www.afnor.org/secteurs/activite/agroalimentaire

