



critt réunion

centre régional d'innovation et de transfert de technologie



ISO 22000:2005

*Système de management de la sécurité des produits alimentaires –
Exigences pour les organismes à tous les niveaux de la chaîne
alimentaire*
SMSDA

Animée par Benoit DUBOURG, Ingénieur QHSE, CRITT-CCIR Pôle QSE

Journées QUALIREG, le 11 Avril 2011

QualiREG
La qualité pour le développement
en Océan Indien



Norme ISO 22000:2005

POURQUOI ??



Norme ISO 22000:2005

Pourquoi ??



- Le secteur agroalimentaire s'est mondialisé.
- La Sécurité des Denrées Alimentaires est devenu un enjeu majeur pour tous ses acteurs.
- Un référentiel de portée mondiale et incluant les principes de sécurité alimentaire devenait alors nécessaire.



Norme ISO 22000:2005

POUR QUI ??



Norme ISO 22000:2005



Pour qui ??

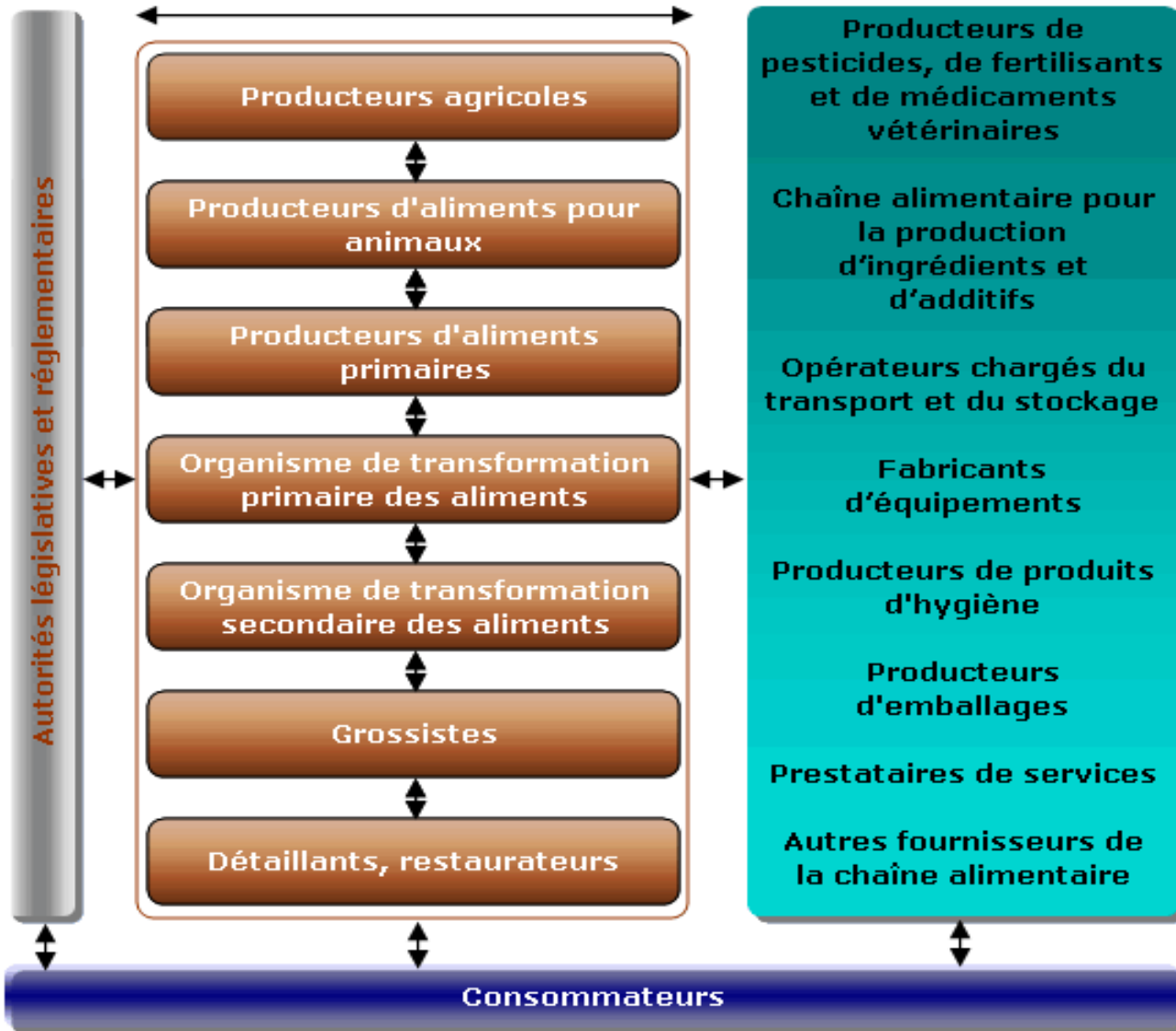


Figure 1 : Communication interactive au travers de la chaîne alimentaire



Norme ISO 22000:2005

Principes



Norme ISO 22000:2005

Principes de Management



Le SMSDA (Système de Management des Denrées Alimentaires) s'appuie sur le principe de la roue de *Deming* et sa boucle d'amélioration continue de type PDCA (Plan, Do, Check, Act)



Norme ISO 22000:2005

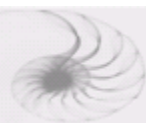
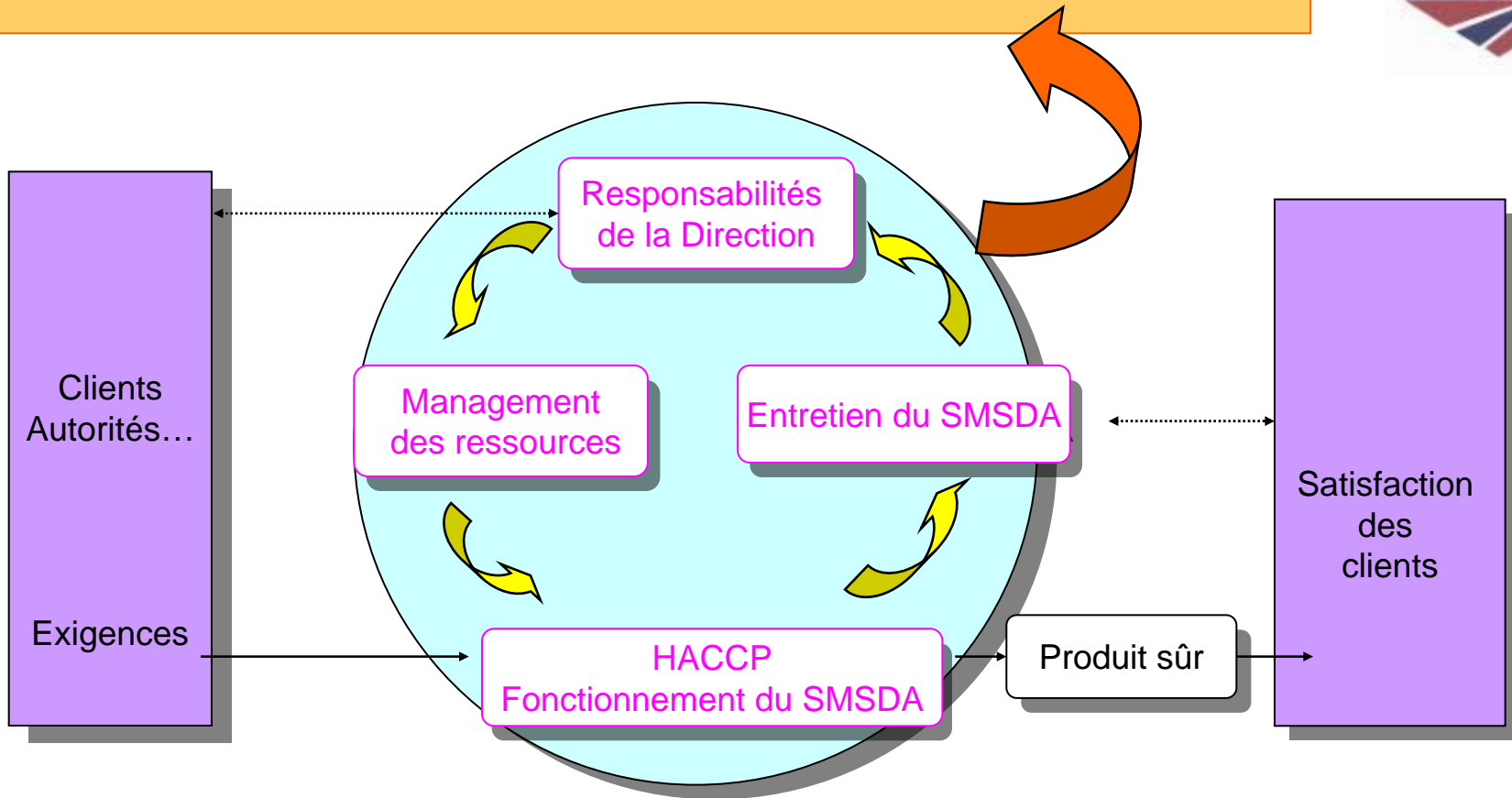
Principes



Figure 2 : Boucle d'amélioration PDCA



Amélioration continue du système de management de la sécurité des aliments



Norme ISO 22000:2005

Principes



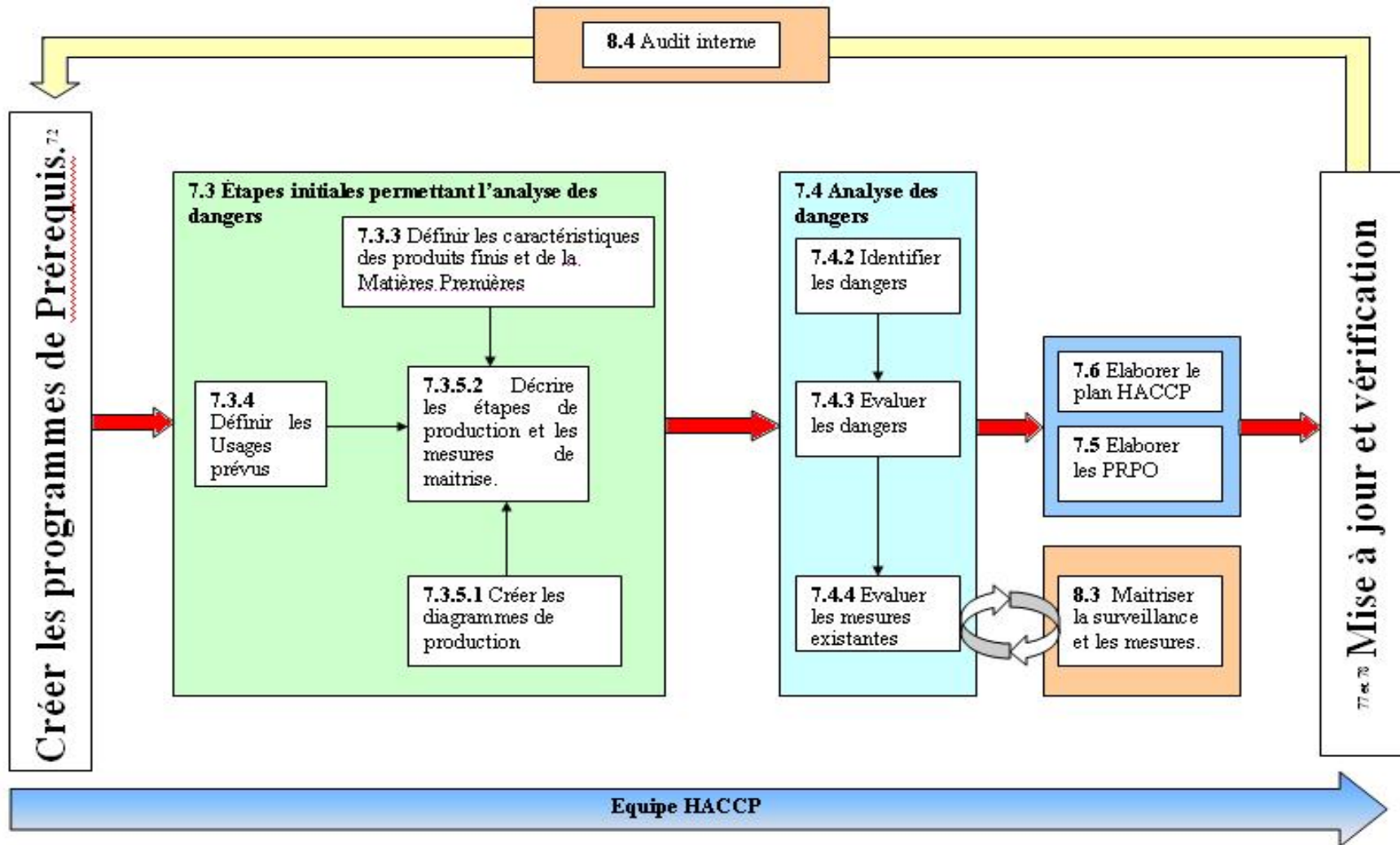
Les éléments clefs de la norme ISO 22000

- La norme ISO 22000 fixe des exigences de résultats sans fixer d'exigences de moyens.
- Elle permet au système HACCP (méthode d'analyse des risques et des dangers) d'être porté par une organisation animée par une politique, des objectifs et des responsabilités définies, des ressources attribuées et un contrôle de la réalisation des objectifs.
- Une telle organisation vise à l'amélioration permanente de la sécurité des aliments.



Norme ISO 22000:2005

Principes



Qu'apporte l'ISO 22000 à la méthode HACCP ?



PRP, PRP opérationnels, CCP et validation

- Introduction des programmes pré requis, les PRP, et les PRP opérationnels (PRPo)
- Hiérarchiser les mesures de maîtrise en fonction de critères liés à la probabilité d'apparition du danger et à sa gravité.
- Exigence d'une validation des mesures de maîtrise associées aux PRPo et CCP avant leur mise en œuvre.



Qu'apporte l'ISO 22000 à la méthode HACCP ?

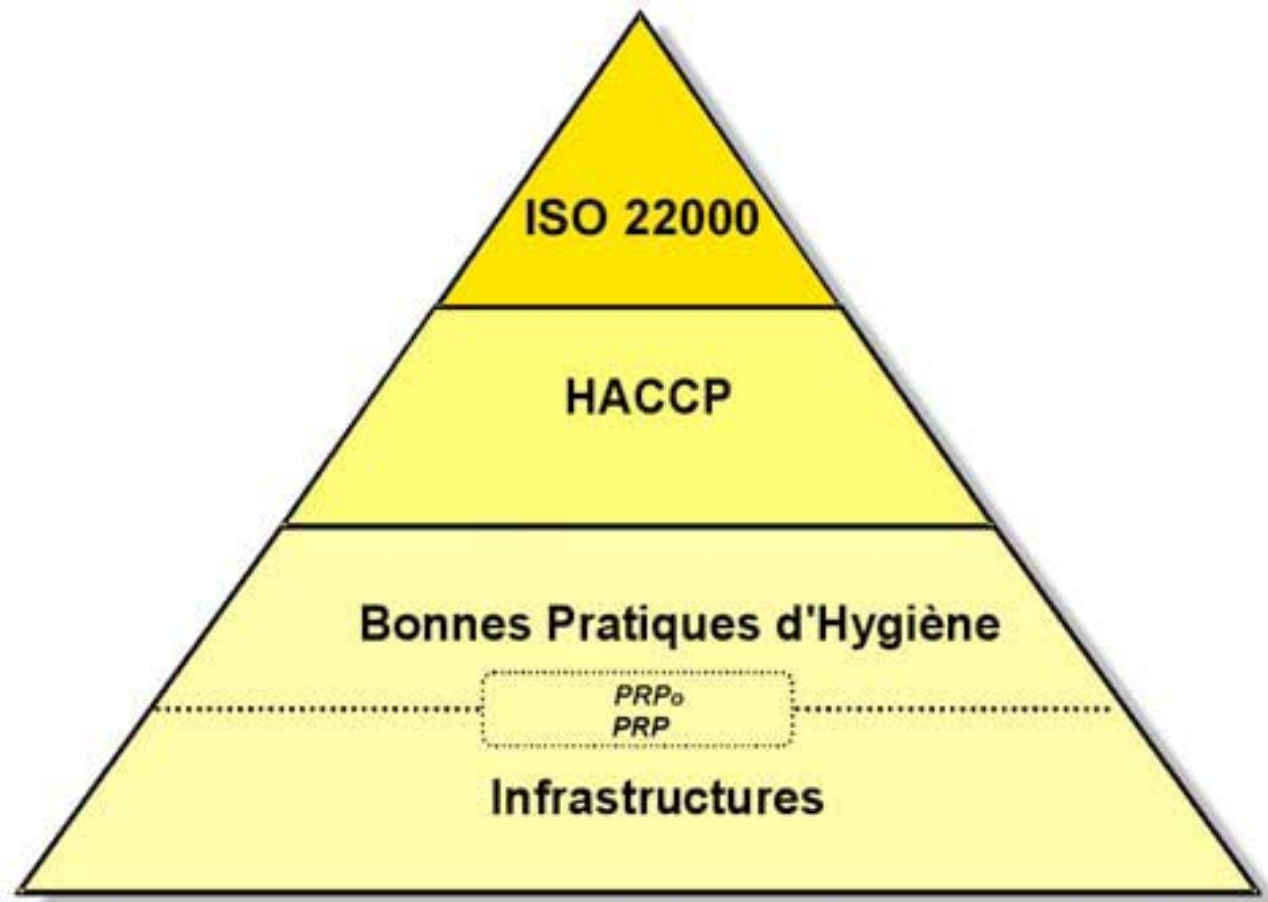


Éléments de système

- L'ISO 22000 réunit autour de la méthode HACCP tous les éléments de systémique et d'organisation, sur le principe de l'amélioration continue qui fait le succès de la norme ISO 9001.
- Permet de mettre en place un système HACCP et le maintenir opérationnel les années suivantes
- Permet de sortir d'un système HACCP figé et de progresser vers un système constamment adapté à la situation et aux besoins de la sécurité des aliments.



Qu'apporte l'ISO 22000 à la méthode HACCP ?





Quelle est la valeur ajoutée de l'ISO 22000 ?

- Elle instaure un système de management complet pour la sécurité alimentaire.
- Elle apporte une dimension internationale.
- Elle permet une réduction du nombre de normes et leur harmonisation.
- Elle impose une communication structurée et ciblée.
- Elle soumet toutes les mesures de maîtrise à l'analyse des dangers.
- Elle répond à une attente des industries alimentaires.
- Elle comble une lacune entre ISO 9001 et HACCP.



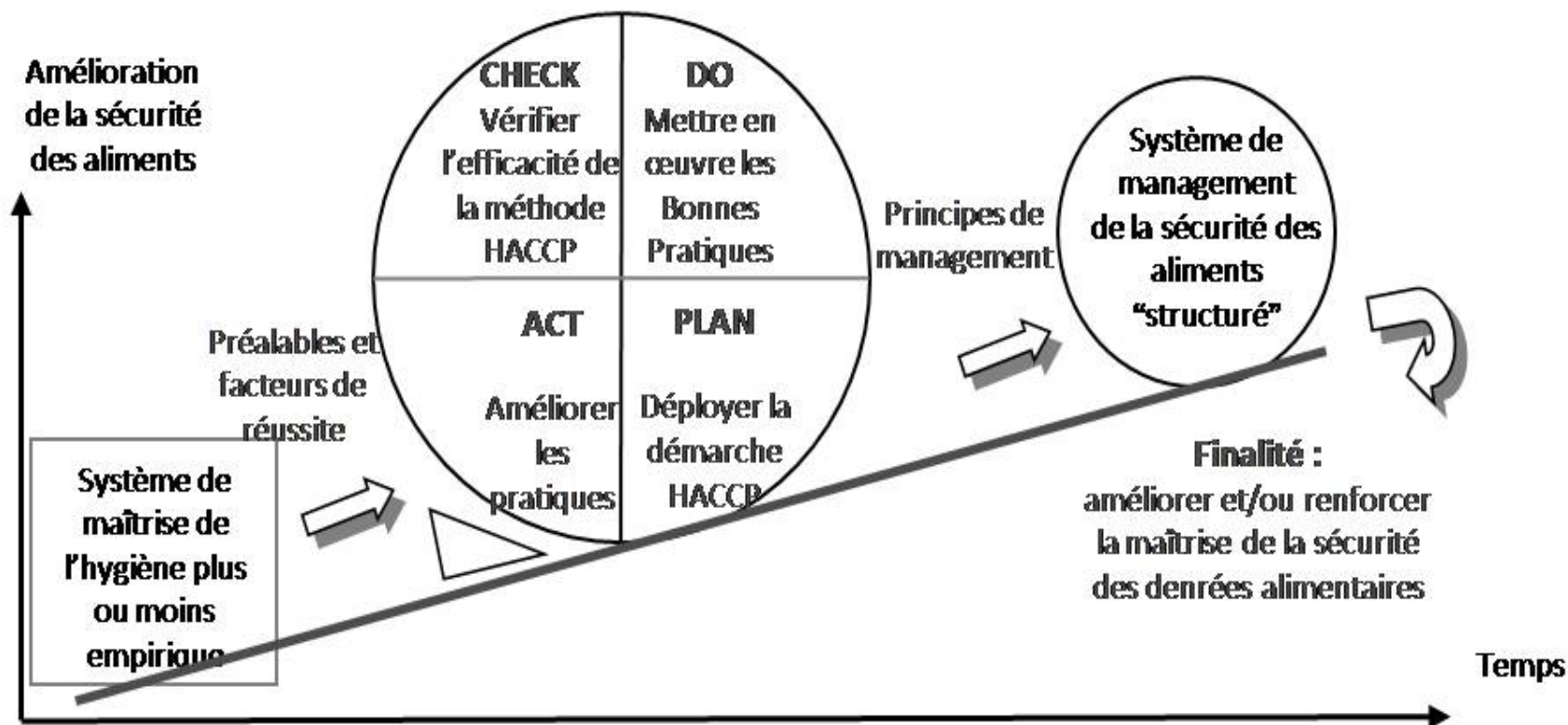
Quelle est la valeur ajoutée de l'ISO 22000 ?



- Elle convient à tout type d'entreprise du fait qu'elle impose des résultats et non des moyens.
- Elle se base sur une approche système et non produit.
- Elle propose des exigences claires, faciles à auditer.
- Elle fournit une base de référence à la chaîne alimentaire dans son intégralité.
- Elle se concentre sur la maîtrise de l'essentiel.
- Elle procure une norme d'audit (et non d'inspection), constituée d'exigences claires.
- Elle permet une certification par tierce partie.
- Elle permet d'économiser des ressources en réduisant le nombre d'audits redondants.
- Elle peut servir de base de référence à des législations nationales.



CONCLUSION



Merci pour votre participation attentive ...

