
**Systèmes de management de la
sécurité des denrées alimentaires —
Exigences pour tout organisme
appartenant à la chaîne alimentaire**

*Food safety management systems — Requirements for any
organization in the food chain*



DOCUMENT PROTÉGÉ PAR COPYRIGHT

© ISO 2018

Tous droits réservés. Sauf prescription différente ou nécessité dans le contexte de sa mise en oeuvre, aucune partie de cette publication ne peut être reproduite ni utilisée sous quelque forme que ce soit et par aucun procédé, électronique ou mécanique, y compris la photocopie, ou la diffusion sur l'internet ou sur un intranet, sans autorisation écrite préalable. Une autorisation peut être demandée à l'ISO à l'adresse ci-après ou au comité membre de l'ISO dans le pays du demandeur.

ISO copyright office
Case postale 401 • Ch. de Blandonnet 8
CH-1214 Vernier, Geneva
Tél.: +41 22 749 01 11
Fax: +41 22 749 09 47
E-mail: copyright@iso.org
Web: www.iso.org

Publié en Suisse

Sommaire

Page

Avant-propos.....	v
Introduction.....	vi
1 Domaine d'application	1
2 Références normatives	1
3 Termes et définitions	1
4 Contexte de l'organisme	10
4.1 Compréhension de l'organisme et de son contexte.....	10
4.2 Compréhension des besoins et attentes des parties intéressées.....	10
4.3 Détermination du périmètre d'application du système de management de la sécurité des denrées alimentaires.....	10
4.4 Système de management de la sécurité des denrées alimentaires.....	11
5 Leadership	11
5.1 Leadership et engagement.....	11
5.2 Politique.....	11
5.2.1 Établissement de la politique relative à la sécurité des denrées alimentaires.....	11
5.2.2 Communication de la politique relative à la sécurité des denrées alimentaires...	12
5.3 Rôles, responsabilités et autorités au sein de l'organisme.....	12
6 Planification	13
6.1 Actions à mettre en œuvre face aux risques et opportunités.....	13
6.2 Objectifs du système de management de la sécurité des denrées alimentaires et planification des actions pour les atteindre.....	13
6.3 Planification des modifications.....	14
7 Support	14
7.1 Ressources.....	14
7.1.1 Généralités.....	14
7.1.2 Ressources humaines.....	14
7.1.3 Infrastructure.....	15
7.1.4 Environnement de travail.....	15
7.1.5 Éléments du système de management de la sécurité des denrées alimentaires élaborés en externe.....	15
7.1.6 Maîtrise des processus, produits ou services fournis par des prestataires externes.....	15
7.2 Compétences.....	16
7.3 Sensibilisation.....	16
7.4 Communication.....	16
7.4.1 Généralités.....	16
7.4.2 Communication externe.....	17
7.4.3 Communication interne.....	17
7.5 Informations documentées.....	18
7.5.1 Généralités.....	18
7.5.2 Création et actualisation des informations documentées.....	18
7.5.3 Maîtrise des informations documentées.....	18
8 Réalisation des activités opérationnelles	19
8.1 Planification et maîtrise opérationnelles.....	19
8.2 Programmes prérequis (PRP).....	19
8.3 Système de traçabilité.....	20
8.4 Préparation et réponse aux situations d'urgence.....	21
8.4.1 Généralités.....	21
8.4.2 Gestion des situations d'urgence et des incidents.....	21
8.5 Maîtrise des dangers.....	21
8.5.1 Étapes initiales permettant l'analyse des dangers.....	21

8.5.2	Analyse des dangers.....	24
8.5.3	Validation de la ou des mesures de maîtrise et des combinaisons de mesures de maîtrise.....	26
8.5.4	Plan de maîtrise des dangers (plan HACCP/PRPO).....	26
8.6	Actualisation des informations spécifiant les PRP et le plan de maîtrise des dangers.....	28
8.7	Maîtrise des activités de surveillance et de mesure.....	28
8.8	Vérification relative aux PRP et au plan de maîtrise des dangers.....	29
8.8.1	Vérification.....	29
8.8.2	Analyse des résultats des activités de vérification.....	29
8.9	Maîtrise des non-conformités des produits et des processus.....	29
8.9.1	Généralités.....	29
8.9.2	Corrections.....	29
8.9.3	Actions correctives.....	30
8.9.4	Devenir des produits potentiellement dangereux.....	30
8.9.5	Retrait/rappel.....	31
9	Évaluation des performances.....	32
9.1	Surveillance, mesure, analyse et évaluation.....	32
9.1.1	Généralités.....	32
9.1.2	Analyse et évaluation.....	32
9.2	Audit interne.....	33
9.3	Revue de direction.....	33
9.3.1	Généralités.....	33
9.3.2	Éléments d'entrée de la revue de direction.....	34
9.3.3	Éléments de sortie de la revue de direction.....	34
10	Amélioration.....	35
10.1	Non-conformité et actions correctives.....	35
10.2	Amélioration continue.....	35
10.3	Actualisation du système de management de la sécurité des denrées alimentaires.....	35
	Annexe A (informative) Références croisées entre le système HACCP du CODEX et le présent document.....	37
	Annexe B (informative) Références croisées entre le présent document et l'ISO 22000:2005.....	39
	Bibliographie.....	42

Avant-propos

L'ISO (Organisation internationale de normalisation) est une fédération mondiale d'organismes nationaux de normalisation (comités membres de l'ISO). L'élaboration des Normes internationales est en général confiée aux comités techniques de l'ISO. Chaque comité membre intéressé par une étude a le droit de faire partie du comité technique créé à cet effet. Les organisations internationales, gouvernementales et non gouvernementales, en liaison avec l'ISO participent également aux travaux. L'ISO collabore étroitement avec la Commission électrotechnique internationale (IEC) en ce qui concerne la normalisation électrotechnique.

Les procédures utilisées pour élaborer le présent document et celles destinées à sa mise à jour sont décrites dans les Directives ISO/IEC, Partie 1. Il convient, en particulier, de prendre note des différents critères d'approbation requis pour les différents types de documents ISO. Le présent document a été rédigé conformément aux règles de rédaction données dans les Directives ISO/IEC, Partie 2 (voir www.iso.org/directives).

L'attention est attirée sur le fait que certains des éléments du présent document peuvent faire l'objet de droits de propriété intellectuelle ou de droits analogues. L'ISO ne saurait être tenue pour responsable de ne pas avoir identifié de tels droits de propriété et averti de leur existence. Les détails concernant les références aux droits de propriété intellectuelle ou autres droits analogues identifiés lors de l'élaboration du document sont indiqués dans l'Introduction et/ou dans la liste des déclarations de brevets reçues par l'ISO (voir www.iso.org/brevets).

Les appellations commerciales éventuellement mentionnées dans le présent document sont données pour information, par souci de commodité, à l'intention des utilisateurs et ne sauraient constituer un engagement.

Pour une explication de la nature volontaire des normes, la signification des termes et expressions spécifiques de l'ISO liés à l'évaluation de la conformité, ou pour toute information au sujet de l'adhésion de l'ISO aux principes de l'Organisation mondiale du commerce (OMC) concernant les obstacles techniques au commerce (OTC), voir www.iso.org/avant-propos.

Le présent document a été élaboré par le comité technique ISO/TC 34, *Produits alimentaires*, sous-comité SC 17, *Systèmes de management pour la sécurité des denrées alimentaires*.

Il convient que l'utilisateur adresse tout retour d'information ou toute question concernant le présent document à l'organisme national de normalisation de son pays. Une liste exhaustive desdits organismes se trouve à l'adresse www.iso.org/fr/members.html.

Cette deuxième édition annule et remplace la première édition (ISO 22000:2005) qui a fait l'objet d'une révision technique par le biais de l'adoption d'une structure révisée. Elle incorpore également le Rectificatif technique ISO 22000:2005/Cor.1:2006.

Les annexes suivantes sont incluses pour fournir aux utilisateurs du présent document des informations complémentaires:

- [Annexe A](#): références croisées entre les principes HACCP du CODEX et le présent document;
- [Annexe B](#): références croisées entre le présent document et l'ISO 22000:2005.

Introduction

0.1 Généralités

L'adoption d'un système de management de la sécurité des denrées alimentaires (SMSDA) relève d'une décision stratégique de l'organisme qui peut l'aider à améliorer ses performances globales en matière de sécurité des denrées alimentaires. En mettant en œuvre un SMSDA fondé sur le présent document, les bénéfices potentiels pour un organisme sont les suivants:

- a) aptitude à fournir en permanence des denrées alimentaires sûres et des produits et services conformes aux exigences du (des) client(s) et aux exigences légales et réglementaires applicables;
- b) prise en compte des risques associés aux objectifs de l'organisme;
- c) aptitude à démontrer la conformité aux exigences spécifiées du SMSDA.

Le présent document utilise l'approche processus (voir 0.3), qui intègre le cycle PDCA («Plan-Do-Check-Act») (voir 0.3.2) et une réflexion fondée sur les risques (voir 0.3.3).

L'approche processus permet à un organisme de planifier ses processus et leurs interactions.

Le cycle PDCA permet à un organisme de s'assurer que ses processus sont dotés de ressources adéquates et gérés de manière appropriée et que les opportunités d'amélioration sont déterminées et mises en œuvre.

La réflexion fondée sur les risques permet à un organisme de déterminer les facteurs susceptibles de provoquer une dérive de ses processus et de son SMSDA par rapport aux résultats attendus, et de mettre en place des mesures de maîtrise afin de prévenir ou de limiter les effets négatifs.

Dans le présent document, les formes verbales suivantes sont utilisées:

- «doit» indique une exigence;
- «il convient de» indique une recommandation;
- «peut» indique parfois une autorisation («may» en anglais), ou encore une possibilité ou une capacité («can» en anglais).

Les «NOTES» fournissent des informations destinées à faciliter la compréhension ou à clarifier les exigences dans le présent document.

0.2 Principes du SMSDA

La sécurité des denrées alimentaires concerne la présence de dangers liés aux aliments au moment de leur consommation (ingestion par le consommateur). Des dangers liés à la sécurité des denrées alimentaires peuvent survenir à n'importe quelle étape de la chaîne alimentaire. Il est donc essentiel de maîtriser de façon adéquate l'intégralité de cette chaîne. La sécurité des denrées alimentaires est assurée par les efforts combinés de tous les acteurs de la chaîne alimentaire. Le présent document spécifie les exigences d'un SMSDA comprenant les éléments suivants, généralement reconnus comme essentiels:

- communication interactive;
- management du système;
- programmes prérequis;
- principes d'analyse des dangers et points critiques pour leur maîtrise (HACCP).

En outre, le présent document est fondé sur les principes communs aux normes ISO de systèmes de management. Les principes de management sont les suivants:

- orientation client;

- leadership;
- implication du personnel;
- approche processus;
- amélioration;
- prise de décision fondée sur des preuves;
- management des relations avec les parties intéressées.

0.3 Approche processus

0.3.1 Généralités

Le présent document adopte une approche processus lors du développement et de la mise en œuvre d'un SMSDA et de l'amélioration de son efficacité, afin de favoriser la production de produits et services sûrs tout en satisfaisant aux exigences applicables. Comprendre et piloter les processus en interaction comme un système de management, contribue à l'efficacité et l'efficience de l'organisme pour atteindre les résultats escomptés. L'approche processus s'appuie sur une identification systématique et un management des processus, et de leurs interactions, de manière à obtenir les résultats escomptés conformément à la politique relative à la sécurité des denrées alimentaires et à l'orientation stratégique de l'organisme. Le management des processus et du système dans son ensemble peut être réalisé en appliquant le cycle PDCA, en lui intégrant globalement une approche s'appuyant sur une réflexion fondée sur les risques visant à tirer profit des opportunités et à prévenir et limiter les résultats indésirables.

Il est essentiel que le rôle et la place de l'organisme au sein de la chaîne alimentaire soient clairement identifiés, afin d'assurer une communication interactive efficace à tous les niveaux de la chaîne alimentaire.

0.3.2 Cycle PDCA

Le cycle PDCA peut être décrit succinctement comme suit:

- Planifier: établir les objectifs du système et ses processus, fournir les ressources nécessaires pour obtenir les résultats, et identifier et traiter les risques et opportunités.
- Réaliser: mettre en œuvre ce qui a été planifié.
- Vérifier: surveiller et (le cas échéant) mesurer les processus et les produits et services qui en résultent, analyser et évaluer les informations et les données issues des activités de surveillance, de mesure et de vérification, et rendre compte des résultats.
- Agir: entreprendre les actions pour améliorer les performances, en tant que besoin.

Dans le présent document, et comme le montre la [Figure 1](#), l'approche processus utilise le concept du cycle PDCA à deux niveaux. L'un couvre le cadre global du SMSDA ([Article 4](#) à [Article 7](#) et [Article 9](#) à [Article 10](#)). L'autre niveau (organisation et maîtrise opérationnelles) couvre les processus opérationnels au sein du système de sécurité des denrées alimentaires tels que décrits à [l'Article 8](#). La communication entre les deux niveaux est donc essentielle.