NORME INTERNATIONALE

ISO 22000

Première édition
2005-09-01

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

ISO 22000:2005 - Preview only Copy via ILNAS e-Shop

Numéro de référence
ISO 22000:2005(F)

© ISO 2005

PDF — Exonération de responsabilité

Le présent fichier PDF peut contenir des polices de caractères intégrées. Conformément aux conditions de licence d'Adobe, ce fichier peut être imprimé ou visualisé, mais ne doit pas être modifié à moins que l'ordinateur employé à cet effet ne bénéficie d'une licence autorisant l'utilisation de ces polices et que celles-ci y soient installées. Lors du téléchargement de ce fichier, les parties concernées acceptent de fait la responsabilité de ne pas enfreindre les conditions de licence d'Adobe. Le Secrétariat central de l'ISO décline toute responsabilité en la matière.

Adobe est une marque déposée d'Adobe Systems Incorporated.

Les détails relatifs aux produits logiciels utilisés pour la création du présent fichier PDF sont disponibles dans la rubrique General Info du fichier; les paramètres de création PDF ont été optimisés pour l'impression. Toutes les mesures ont été prises pour garantir l'exploitation de ce fichier par les comités membres de l'ISO. Dans le cas peu probable où surviendrait un problème d'utilisation, veuillez en informer le Secrétariat central à l'adresse donnée ci-dessous.

ISO 22000:2005 - Preview only Copy via ILNAS e-Shop

© ISO 2005

Droits de reproduction réservés. Sauf prescription différente, 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 et les microfilms, sans l'accord écrit de l'ISO à l'adresse ci-après ou du comité membre de l'ISO dans le pays du demandeur.

ISO copyright office
Case postale 56 • CH-1211 Geneva 20
Tel. + 41 22 749 01 11
Fax + 41 22 749 09 47
E-mail copyright@iso.org
Web www.iso.org

Publié en Suisse

© ISO 2005 – Tous droits réservés

Sommaire

Page

1 Domaine d'application 1
2 Références normatives 2
3 Termes et définitions 2
4 Système de management de la sécurité des denrées alimentaires 5
4.1 Exigences générales 5
4.2 Exigences relatives à la documentation 5
5 Responsabilité de la direction 6
5.1 Engagement de la direction 6
5.2 Politique de sécurité des denrées alimentaires 6
5.3 Planification du système de management de la sécurité des denrées alimentaires 7
5.4 Responsabilité et autorité 7
5.5 Responsable de l'équipe chargée de la sécurité des denrées alimentaires 7
5.6 Communication 7
5.7 Préparation et réponse aux urgences 8
5.8 Revue de direction 9
6 Management des ressources 9
6.1 Mise à disposition des ressources 9
6.2 Ressources humaines 10
6.3 Infrastructures 10
6.4 Environnement de travail 10
7 Planification et réalisation de produits sûrs 10
7.1 Généralités 10
7.2 Programmes prérequis (PRP) 11
7.3 Étapes initiales permettant l'analyse des dangers 12
7.4 Analyse des dangers 14
7.5 Établissement des programmes prérequis opérationnels (PRP opérationnels) 15
7.6 Établissement du plan HACCP 16
7.7 Mise à jour des informations initiales et des documents spécifiant les PRP et le plan HACCP 17
7.8 Planification de la vérification 17
7.9 Système de traçabilité 18
7.10 Maîtrise des non-conformités 18
8 Validation, vérification et amélioration du système de management de la sécurité des denrées alimentaires 20
8.1 Généralités 20
8.2 Validation des combinaisons de mesures de maîtrise 20
8.3 Maîtrise de la surveillance et du mesurage 21
8.4 Vérification du système de management de la sécurité des denrées alimentaires 21
8.5 Amélioration 22

ISO 22000:2005 - Preview only Copy via ILNAS e-Shop

© ISO 2005 – Tous droits réservés

Annexe A (informative) **Références croisées entre l'ISO 22000:2005 et l'ISO 9001:2000** **24**

Annexe B (informative) **Références croisées entre HACCP et l'ISO 22000:2005** **30**

Annexe C (informative) **Références du Codex fournissant des exemples de mesures de maîtrise, notamment des programmes prérequis et des recommandations concernant leur choix et leur utilisation** **31**

Bibliographie **35**

ISO 22000:2005 - Preview only Copy via ILNAS e-Shop

© ISO 2005 – Tous droits réservés

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 (CEI) en ce qui concerne la normalisation électrotechnique.

Les Normes internationales sont rédigées conformément aux règles données dans les Directives ISO/CEI, Partie 2.

La tâche principale des comités techniques est d'élaborer les Normes internationales. Les projets de Normes internationales adoptés par les comités techniques sont soumis aux comités membres pour vote. Leur publication comme Normes internationales requiert l'approbation de 75 % au moins des comités membres votants.

L'attention est appelée 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.

L'ISO 22000 a été élaborée par le comité technique ISO/TC 34, *Produits alimentaires*.

ISO 22000:2005 - Preview only Copy via ILNAS e-Shop

© ISO 2005 – Tous droits réservés

Introduction

La sécurité des denrées alimentaires concerne la présence des dangers liés aux aliments au moment de leur consommation (ingestion par le consommateur). L'introduction de dangers relatifs à la sécurité des denrées alimentaires pouvant survenir à n'importe quelle étape de la chaîne alimentaire, il est essentiel de maîtriser de façon adéquate l'intégralité de cette chaîne. Par conséquent, la sécurité des denrées alimentaires est assurée par les efforts combinés de tous les acteurs de la chaîne alimentaire.

Les organismes intervenant dans la chaîne alimentaire comprennent tant les producteurs d'aliments pour animaux et les producteurs primaires que les fabricants de denrées alimentaires, les opérateurs et sous-traitants chargés du transport et de l'entreposage, les magasins de détail et de service alimentaire (ainsi que les organismes étroitement liés au secteur, tels que les fabricants d'équipements, de matériaux d'emballage, de produits de nettoyage, d'additifs et d'ingrédients). Les prestataires de service font également partie de la chaîne alimentaire.

La présente Norme internationale spécifie les exigences d'un système de management de la sécurité des denrées alimentaires comprenant les éléments suivants, généralement reconnus comme essentiels, qui permettent d'assurer la sécurité des denrées alimentaires à tous les niveaux de la chaîne alimentaire, jusqu'à l'étape finale de consommation:

— communication interactive;

— management du système;

— programmes prérequis;

— principes HACCP.

La communication à tous les niveaux de la chaîne alimentaire est essentielle pour garantir l'identification et la maîtrise appropriée de tous les dangers pertinents relatifs à la sécurité des denrées alimentaires à chaque étape de celle-ci. Cela implique une communication entre les organismes de la chaîne alimentaire, à la fois en amont et en aval. La communication avec les clients et les fournisseurs concernant les dangers identifiés et les mesures de maîtrise permet d'aider à clarifier les exigences des clients et des fournisseurs (par exemple en matière de faisabilité et de nécessité de ces exigences, ainsi que de leur incidence sur le produit fini).

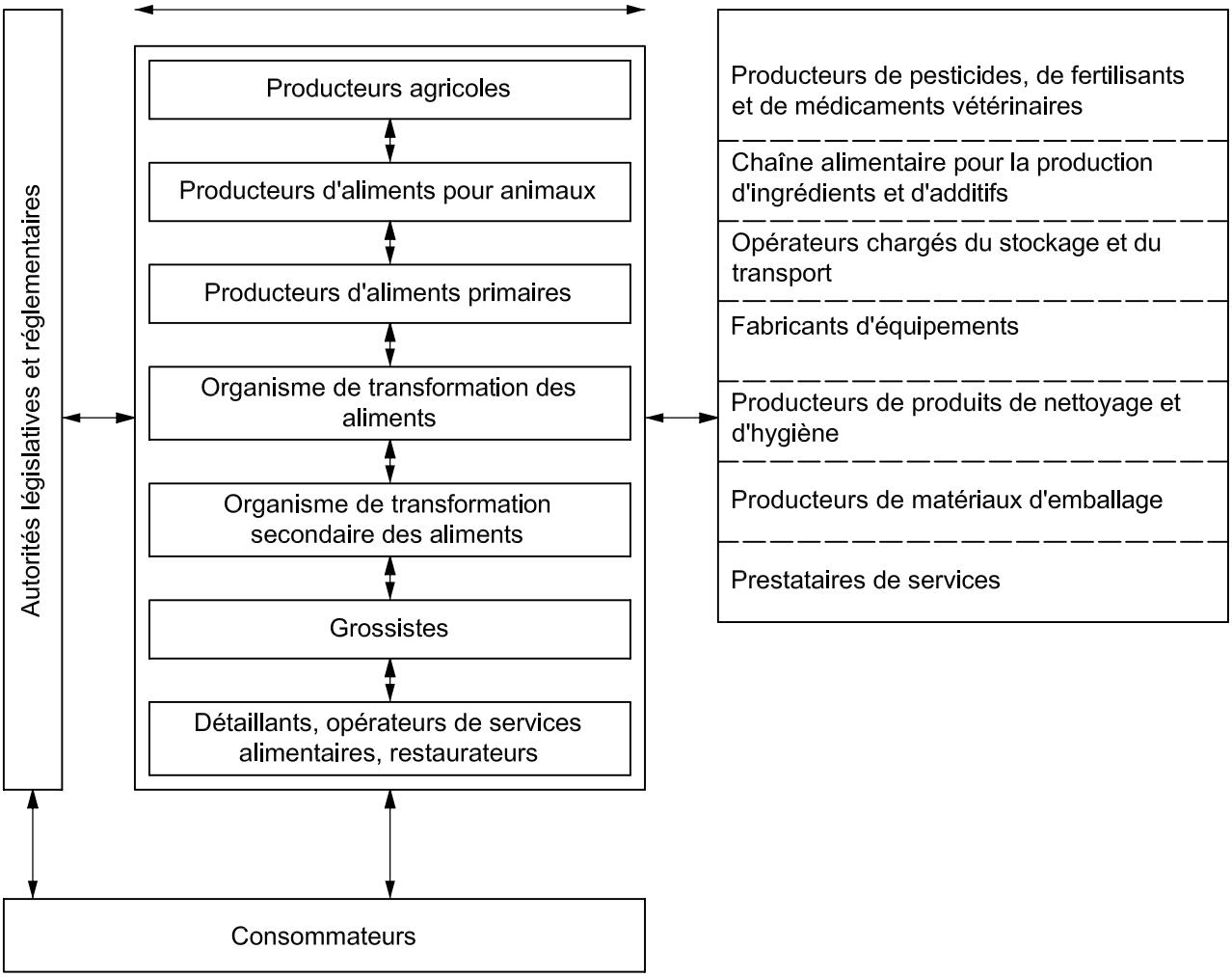
Il est essentiel que le rôle et la place de l'organisme au sein de la chaîne alimentaire soient clairement identifiés, afin d'assurer une communication interactive efficace à tous les niveaux de la chaîne alimentaire, condition nécessaire pour que la chaîne alimentaire fournisse au consommateur final des denrées alimentaires sûres. Un exemple de circuits de communication entre les parties intéressées de la chaîne alimentaire est représenté à la Figure 1.

Les systèmes les plus efficaces en matière de sécurité des denrées alimentaires sont établis, exploités et mis à jour dans le cadre d'un système de management structuré et intégré aux activités générales de management de l'organisme. Cette disposition offre le meilleur avantage possible à l'organisme et aux parties intéressées. La présente Norme internationale a été alignée sur la norme ISO 9001 afin de mettre l'accent sur la compatibilité entre les deux normes. Les références croisées entre la présente Norme internationale et l'ISO 9001 sont indiquées dans l'Annexe A.

La présente Norme internationale peut être appliquée indépendamment des autres normes relatives aux systèmes de management. Il est possible d'aligner sa mise en œuvre sur les exigences de systèmes de management existants associés ou de l'intégrer à celles-ci. Inversement, les organismes peuvent utiliser un (des) système(s) de management existant(s) pour mettre au point un système de management de la sécurité des denrées alimentaires conforme aux exigences de la présente Norme internationale.

ISO 22000:2005 - Preview only Copy via ILNAS e-Shop

© ISO 2005 – Tous droits réservés



NOTE La figure ne montre pas le type de communication interactive au travers de la chaîne alimentaire qui s'adresse aux fournisseurs ou clients non immédiats.

Figure 1 — Exemple de communication dans la chaîne alimentaire

La présente Norme internationale intègre les principes du système d'analyse des dangers et des points critiques pour leur maîtrise (HACCP) ainsi que les phases d'application mises au point par la Commission du Codex Alimentarius. Par le biais d'exigences pouvant servir de support à un audit, elle associe le plan HACCP avec des programmes prérequis (PRP). L'analyse des dangers est l'élément essentiel d'un système efficace de management de la sécurité des denrées alimentaires, puisqu'elle permet d'organiser les connaissances requises pour concevoir une combinaison efficace de mesures de maîtrise. La présente Norme internationale exige que tous les dangers raisonnablement prévisibles dans la chaîne alimentaire, incluant notamment les dangers pouvant être associés au type de procédés et aux installations utilisées, soient identifiés et évalués. Par conséquent, la présente Norme internationale fournit des moyens pour déterminer et documenter pourquoi certains dangers identifiés nécessitent d'être maîtrisés par un organisme donné et d'autres non.

Au cours de l'analyse des dangers, l'organisme détermine la stratégie à mettre en œuvre pour assurer la maîtrise des dangers en combinant le(s) PRP, le(s) PRP opérationnel(s) et le plan HACCP.

Les références croisées entre les principes et les phases d'application HACCP élaborés par la Commission du Codex Alimentarius [11] et la présente Norme internationale sont indiqués dans l'Annexe B.

La présente Norme internationale a été élaborée comme une norme pouvant servir de support à un audit afin d'en faciliter l'application. Cependant, chaque organisme est libre de choisir les méthodes et les approches nécessaires à la satisfaction des exigences de la présente Norme internationale. Afin d'aider à la mise en

ISO 22000:2005 - Preview only Copy via ILNAS e-Shop

© ISO 2005 – Tous droits réservés