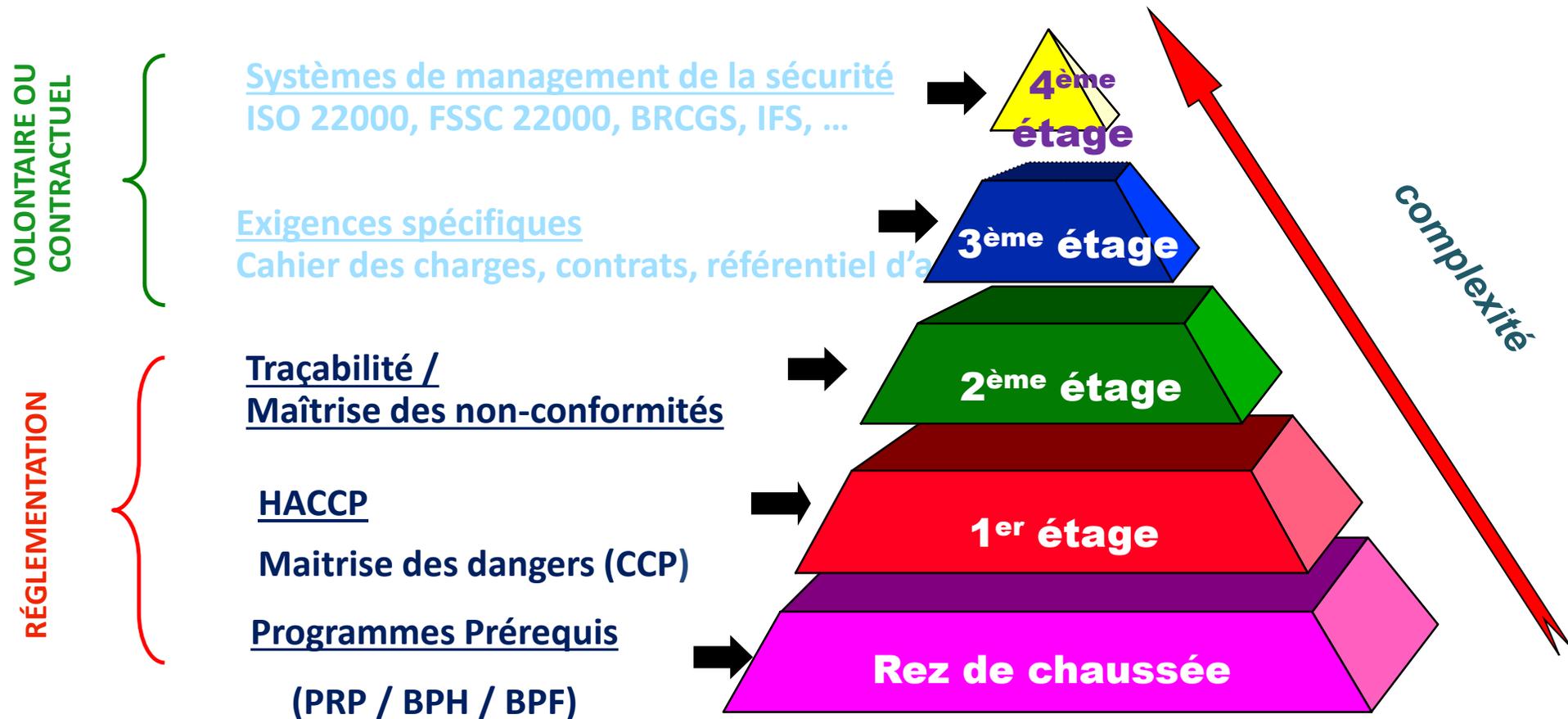


Chap 6.

Normes et référentiels de la sécurité des aliments et Certification

HYGIENE DES ALIMENTS

Une pyramide : La réglementation à la base, les normes au dessus



HACCP, ISO 22000, les référentiels privés et la FSSC 22000



➤ la norme ISO 22000



➤ La norme FSSC 22000



➤ les référentiel privés (BRCGS, IFS, SQF, etc.)

➤ **la norme ISO 22000**

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



État actuel : Publiée

Date de publication : 2018-06

Version corrigée : 2018-11

Edition : 2

Nombre de pages : 42

Comité technique : ISO/TC 34/SC 17 Systemes de management pour la sécurité des denrées alimentaires

ICS : 67.020 Procédés dans l'industrie alimentaire 03.100.70 Systemes de management

➤ la norme ISO 22000

est venue compléter la norme ISO 9001 qui ne traite pas spécifiquement de la sécurité des aliments,



En 2001, l'association danoise de normalisation (DS) a soumis une proposition pour élaborer une norme internationale relative au système de management de la sécurité des aliments sur la base de sa norme la DS 3027 sur le management de l'hygiène des aliments.

Les travaux sur la norme ISO 22000 ont officiellement débuté en 2002 au sein du comité ISO/TC 34 « produits alimentaires».

Après 3 ans de travail auquel ont participé 45 pays, la norme ISO 22000 a été publiée en octobre 2005.



Permet à un organisme impliqué dans la chaîne alimentaire, de :

- 1) planifier, mettre en œuvre, exploiter, maintenir et actualiser un SMSDA fournissant des produits et services qui sont sûrs, conformément à leur utilisation prévue;
- 2) démontrer sa conformité aux exigences légales et réglementaires applicables en matière de sécurité des denrées alimentaires;
- 3) évaluer et apprécier les exigences en matière de sécurité des denrées alimentaires établies en accord avec le(s) client(s).
- 4) communiquer efficacement sur les questions relatives à la sécurité des denrées alimentaires avec les parties intéressées de la chaîne alimentaire;
- 5) garantir la conformité avec sa politique déclarée en matière de sécurité des denrées alimentaires;
- 6) démontrer cette conformité auprès des parties intéressées;
- 7) faire certifier ou enregistrer son SMSDA par un organisme tierce.



➤ la norme ISO 22000 V 2018

En 2018, la norme ISO 22000 a été mise à jour pour adopter la même structure commune dite « cadre » ou universelle (high level structure) qui respecte le cycle PDCA et que les versions 2015 des normes de management ISO 9001, ISO 45001 et ISO 14001.

Celle-ci s'organise autour de dix chapitres et simplifie la gestion documentaire pour rendre la norme accessible aux petites structures.



➤ la norme ISO 22000 V 2018

Le chapitre 8 de la norme ISO 22000 V2018, est consacré à la maîtrise opérationnelle de la sécurité des denrées alimentaires : les Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH ou PRP), la traçabilité, le retrait/rappel et bien évidemment l'HACCP.

Elle intègre deux cycles PDCA distincts : l'un s'appliquant au système de management et le second à l'application de la méthode HACCP.

Génèse de la norme FSSC 22000

Les industriels veulent appliquer l'ISO 22000 pour sortir de la tutelle des référentiels des distributeurs (IFS et BRC)

Les exigences de l'ISO 22000 sont jugées insuffisantes par les distributeurs (du fait qu'elle ne détaille pas les PRP).

Les industriels ajoutent le PAS (Publicly Available Specification) 220 (anglais), transformé le 15/12/2009 en Spécification Technique ISO, l'ISO TS 22002-1, de portée internationale.

Les industriels proposent un schéma de certification fondé sur le couple ISO 22000 + (ISO TS 22002) : la norme FSSC 22000 est née

Grâce à Danone, Nestlé, Kraft et Unilever, le GFSI reconnaît la certification FSSC 22000

Génèse de la norme FSSC 22000

Rappel historique

1971 : 1^{ère} publication scientifique énonçant les principes d' HACCP.

1995 : Lancement de la norme SQF (Qualité et Sécurité Alimentaire) aux USA

1997 : Le référentiel EurepGap / GlobalGap par la grande distribution nord européenne pour valider les BPA de leurs fournisseurs.

1998 : Introduction du référentiel BRC (British Retail Consortium)

Mai 2000 : Création de la GFSI (Global Food Safety Initiative) en vue d'évaluer les performances des normes de management de sécurité des aliments en vue de leur convergence.

2004 : Lancement du référentiel IFS par la grande distribution franco-germanique (norme approuvée par GFSI).

2004 : Création de la FSSC (Food Safety System Certification)

Chap 6. Normes et référentiels de la sécurité des aliments et Certification

LA GFSI : Global Food safety Initiative

Lancée en mai 2000 par des distributeurs leaders afin d'harmoniser les standards en matière de sécurité alimentaire, et mieux référencer les fournisseurs de la Grande Distribution.

La GFSI est pilotée par les principaux distributeurs internationaux, Wal-Mart (USA), Carrefour (Fr), Tesco (UK), Metro (D, B2B), Migros (CH), Ahold-Delhaize (NL), mais a ouvert son cercle à des industriels consultatifs comme DANONE, Coca-Cola, Unilever, Kraft foods, Nestlé, Cargill, etc....



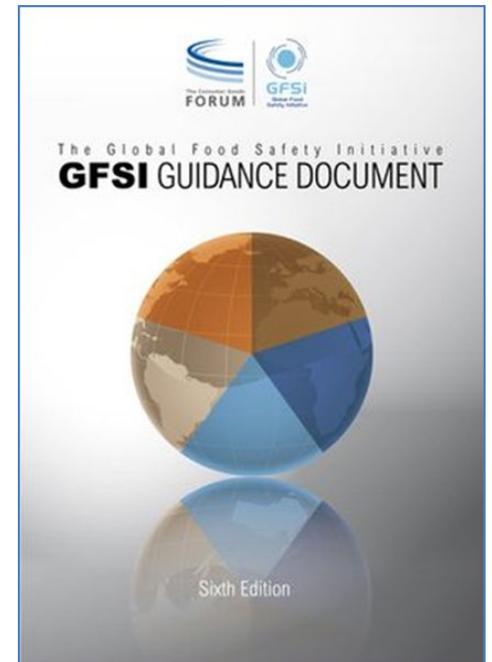
Quelques membres de la GFSI

LA GFSI : Global Food safety Initiative

Depuis 2000, le principal travail de la GFSI a été d'établir un « *GFSI Guidance Document* » établissant les critères permettant à des démarches de certification d'être reconnues comme équivalentes au regard des objectifs des distributeurs.

Les éléments-clefs qui doivent impérativement être traités dans les normes candidates à la reconnaissance par la GFSI sont :

- Le système de management de la qualité
- Les Bonnes Pratiques Agricoles (GAP), de Fabrication (GMP), de Distribution (GDP)
- La méthode HACCP.



II. Aspects réglementaires et normatifs de l'hygiène des aliments

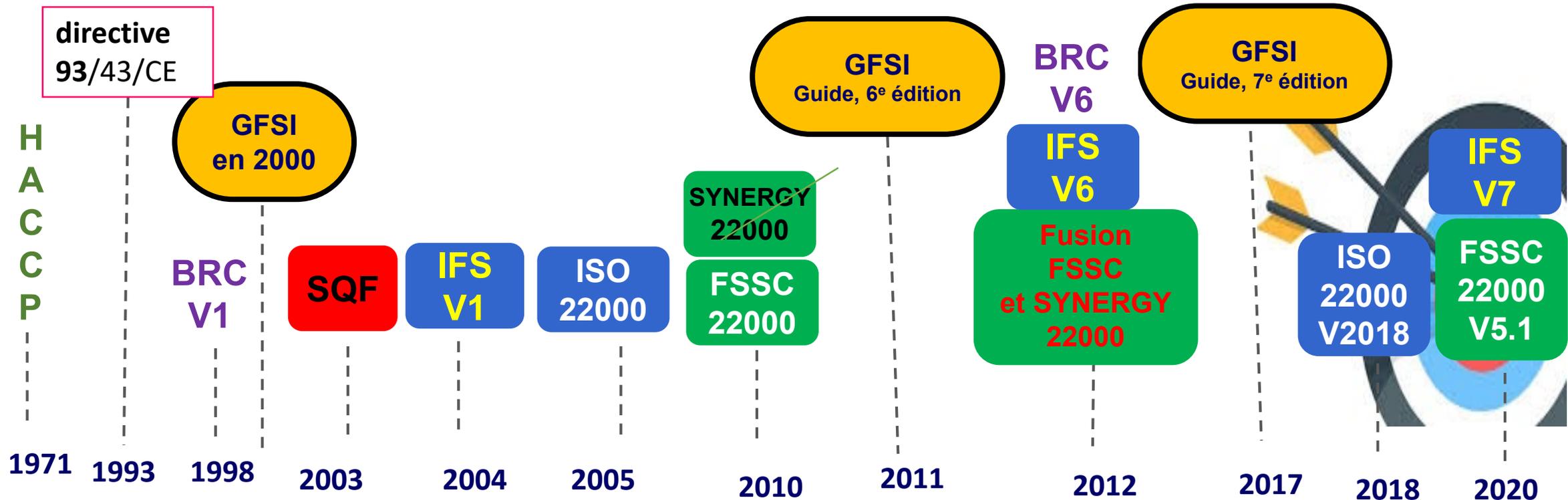
3. Aspects normatifs de l'hygiène des aliments

Selon sa dernière édition, la GFSI reconnaît 10 référentiels de certification

1. *BPA (Bonnes Pratiques d'Aquaculture)*
2. *Référentiel BRC Global pour agents et négociants*
3. *Référentiel BRC Global Food*
4. *Référentiel BRC Global pour emballage et matériaux d'emballage*
5. *Référentiel BRC Global pour stockage et distribution*
6. *FSSC 22000 (Food Safety System Certification 22000)*
7. *Global GAP (GAP - Bonnes pratiques agricoles)*
8. *IFS Food (International Featured Standard)*
9. *Certification IFS Logistics*
10. *SQF (Safe Quality Food)*

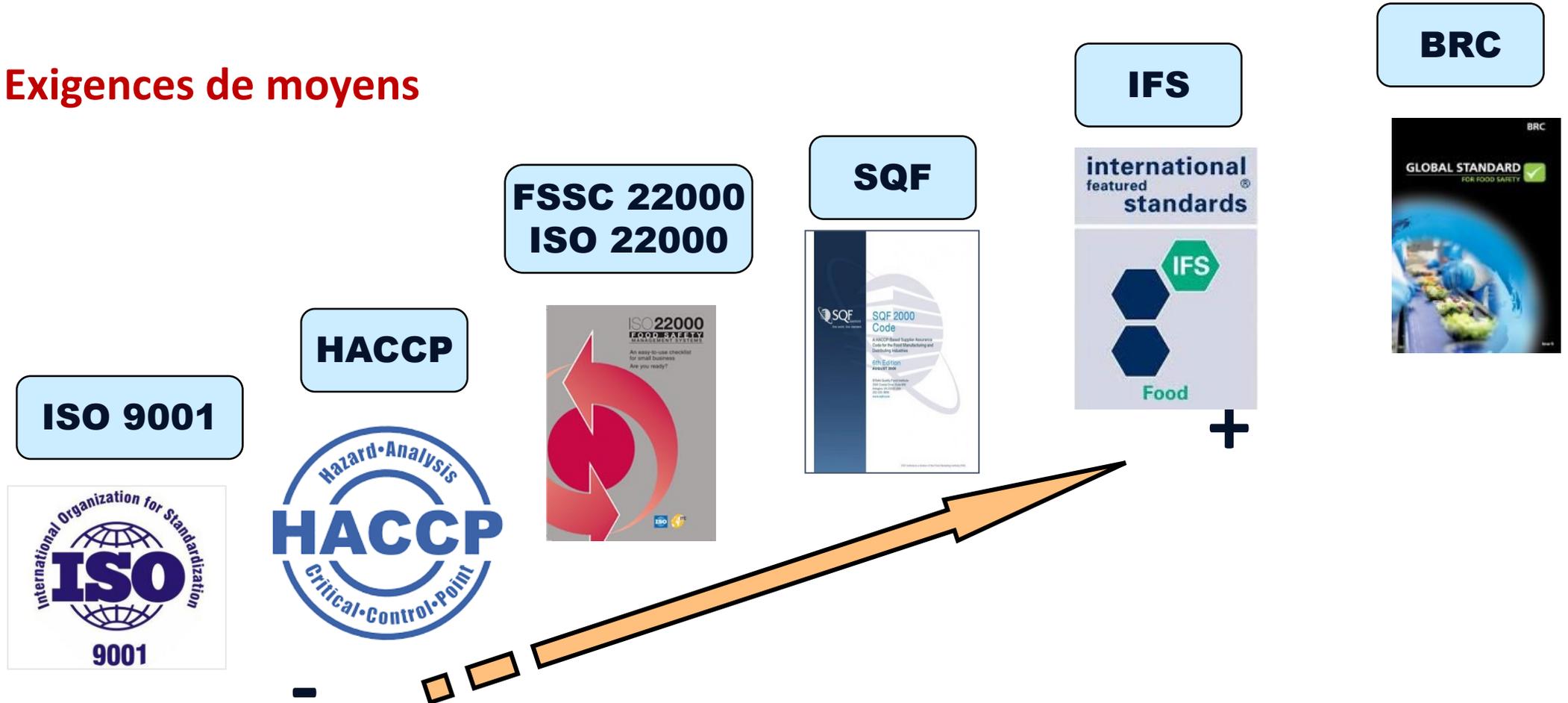
2. Aspects normatifs de l'hygiène des aliments

De l'HACCP à la FSSC 22000 V5.1



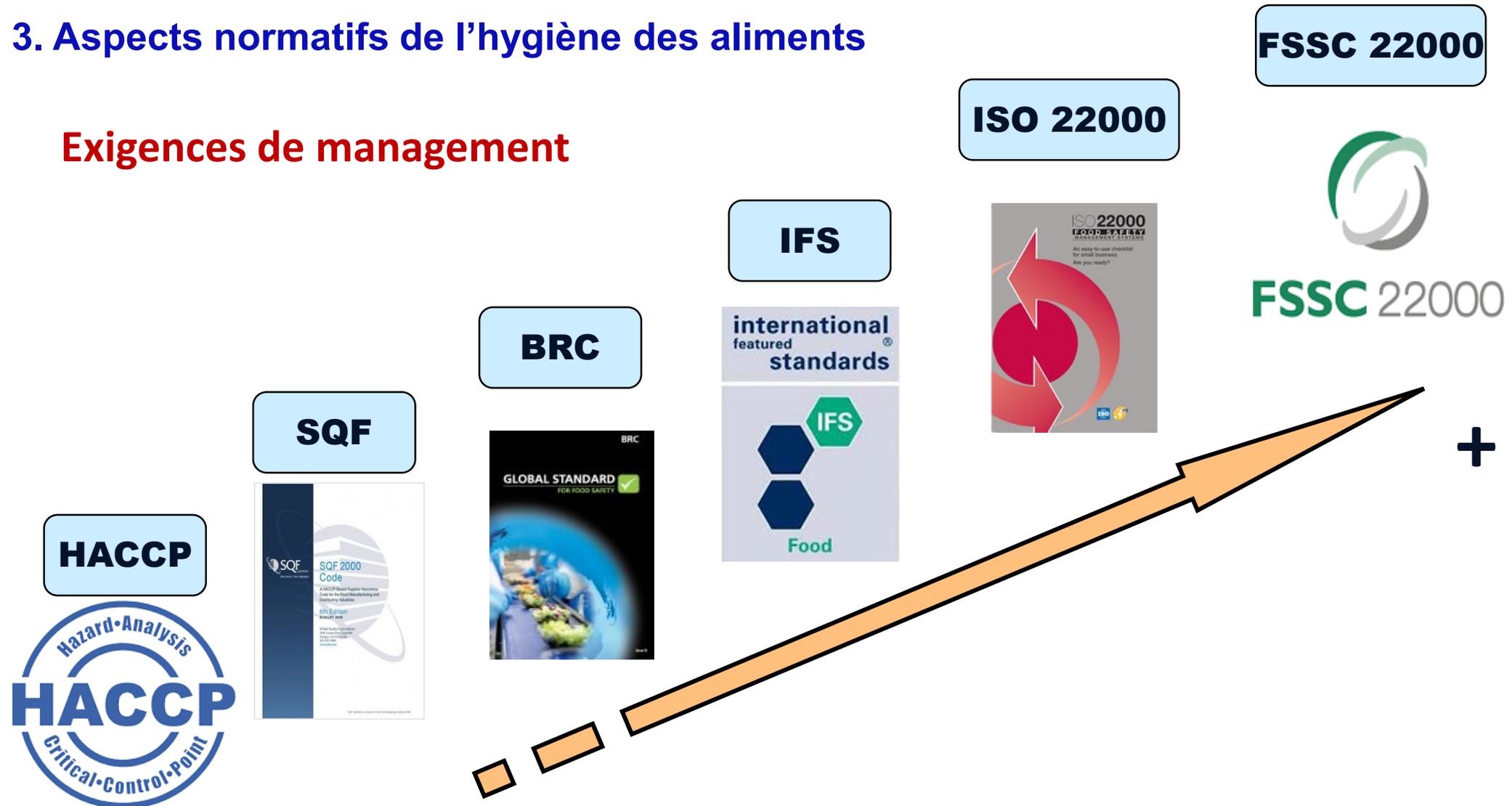
3. Aspects normatifs de l'hygiène des aliments

Exigences de moyens



3. Aspects normatifs de l'hygiène des aliments

Exigences de management



II. Aspects réglementaires et normatifs de l'hygiène des aliments

3. Aspects normatifs de l'hygiène des aliments

La logique : Une démarche progressive

