



ISO 22000

Management de la sécurité des denrées alimentaires

ISO 22000:2018



Garantir des produits sûrs, de la ferme à l'assiette, en mettant en œuvre de bonnes pratiques d'hygiène et en assurant la traçabilité des denrées alimentaires à chaque étape de la chaîne d'approvisionnement est essentiel pour l'industrie agroalimentaire.

ISO 22000:2018, *Systèmes de management de la sécurité des denrées alimentaires – Exigences pour tout organisme appartenant à la chaîne alimentaire*, définit la marche à suivre par un organisme pour démontrer son aptitude à maîtriser les dangers liés à cette sécurité afin de garantir que les denrées alimentaires peuvent être consommées en toute sécurité.

À qui s'adresse **ISO 22000** ?

ISO 22000 est applicable à tout organisme de l'industrie agroalimentaire, quels que soient sa taille et son domaine d'activité. Conçue pour être utilisée de manière autonome ou intégrée dans les processus de management existants d'un organisme, la norme adopte la même structure-cadre (HLS) que d'autres normes de systèmes de management ISO, telles qu'ISO 9001 (management de la qualité).

Quels sont les **avantages** de cette norme pour mon entreprise ?

ISO 22000 permet aux organismes de mettre en œuvre un système de management de la sécurité des denrées alimentaires qui contribue à améliorer leur performance globale en la matière. Les avantages potentiels découlant de l'application de la norme incluent :

- La capacité à fournir constamment des services et des produits alimentaires sûrs et conformes aux exigences légales et réglementaires applicables
- Une meilleure gestion des risques dans les processus de sécurité des denrées alimentaires
- Des liens étroits avec le Codex Alimentarius des Nations Unies, qui propose aux pouvoirs publics des lignes directrices en matière de sécurité des denrées alimentaires



Pourquoi une **révision** ?

Toutes les normes ISO sont régulièrement réexaminées en vue de leur révision éventuelle pour s'assurer qu'elles conservent toute leur pertinence pour le marché. ISO 22000:2018 prend en compte les dernières tendances et exigences en matière de sécurité des denrées alimentaires. En outre, elle apporte une réponse aux nouveaux défis auxquels l'industrie agroalimentaire est confrontée. Elle satisfait également à la nécessité croissante

de bénéficier de systèmes de sécurité des denrées alimentaires fiables et durables.

Les définitions d'ISO 22000:2018 ont été mises à jour, notamment afin de correspondre à celles du Codex Alimentarius. Par ailleurs, la norme propose une nouvelle approche de la notion de risque, opérant une distinction entre le risque au niveau opérationnel et le risque au niveau stratégique du système de management.



Qu'en est-il de la **certification** ?

La certification n'est pas une exigence d'ISO 22000 et nombreux sont les organismes qui tirent parti de la norme sans chercher à obtenir la certification. Si toutefois vous souhaitez être certifié, il vous faudra tout d'abord trouver un organisme de certification tiers reconnu, car l'ISO ne fournit pas de services de certification. Pour plus d'informations, contactez le membre de l'ISO dans votre pays.

Quel est le lien avec le **Codex Alimentarius** ?

Le Codex Alimentarius, ou « Code alimentaire », est un ensemble de normes, de lignes directrices et de codes d'usages reconnus à l'échelon international et cités en référence dans la législation de nombreux pays. Ce Code alimentaire instaure des bases destinées aux autorités nationales pour leur permettre d'assurer la sécurité sanitaire des aliments offerts aux consommateurs. Il est élaboré par la Commission du Codex Alimentarius (CAC) créée par l'**Organisation des Nations Unies pour l'alimentation et l'agriculture** (FAO) et l'**Organisation mondiale de la Santé** (OMS).

ISO 22000 repose sur les principes du Codex Alimentarius en matière d'hygiène alimentaire, ce qui permet aux autorités de se référer à ISO 22000 dans les exigences nationales et lors des inspections menées par les pouvoirs publics afin de garantir le respect des critères en matière de sécurité des denrées alimentaires.

La famille de normes ISO 22000 pour les systèmes de management de la sécurité des denrées alimentaires est élaborée et mise à jour par le comité technique ISO/TC 34, sous-comité SC 17, de l'ISO. Pour plus d'informations, consultez le site Web du comité au : <https://committee.iso.org/home/tc34sc17>.

Plus d'informations

Le site Web de l'ISO : www.iso.org/fr/

La page Web de l'ISO sur ISO 22000 : www.iso.org/fr/iso-22000-food-safety-management.html

Le magazine *ISOfocus* : www.iso.org/isofocus

Les vidéos ISO : www.iso.org/youtube

Suivez-nous sur Twitter : www.iso.org/twitter

Rejoignez-nous sur Facebook : www.iso.org/facebook

Rejoignez-nous sur GooglePlus : www.iso.org/gplus

À propos de l'ISO

L'ISO (Organisation internationale de normalisation) est une organisation internationale non gouvernementale, indépendante, composée de 161* organismes nationaux de normalisation. Par ses membres, l'Organisation réunit des experts qui mettent en commun leurs connaissances pour élaborer des Normes internationales d'application volontaire, fondées sur le consensus, pertinentes pour le marché, soutenant l'innovation et apportant des solutions aux enjeux mondiaux.

L'ISO a publié plus de 22 000* Normes internationales et publications associées qui couvrent la quasi-totalité des secteurs, des technologies à la sécurité des denrées alimentaires, en passant par l'agriculture et la santé.

Pour plus d'informations, consultez le site :
www.iso.org.

* Mai 2018

Organisation internationale de normalisation

Secrétariat central de l'ISO
Ch. de Blandonnet 8
Case Postale 401
CH – 1214 Vernier, Genève
Suisse

iso.org

© ISO, 2018
Tous droits réservés

ISBN 978-92-67-20821-3

