

La norme ISO 22000 : système de management de la sécurité alimentaire

par Vincent TALBOT
INSTITUT DE LA QUALITÉ – Nouméa (iqtalbot@lagoon.nc)

La certification ISO 22000 permet aux entreprises de la filière alimentaire de démontrer leur aptitude à fournir aux consommateurs des produits sûrs. Mais que garantit exactement cette nouvelle certification ? À quel type d'entreprises s'adresse-t-elle ? Pourquoi les sociétés décident-elles de s'engager dans la démarche de certification ?

L'Institut de la Qualité est une société basée en Nouvelle-Calédonie et qui regroupe des consultants en Qualité, Hygiène, Sécurité et Environnement. Leader sur le marché du conseil en démarche ISO, elle a accompagné les premières sociétés calédoniennes certifiées ISO 22000.

Contact : i.qualite@lagoon.nc



Pourquoi la norme ISO 22000 ?

À l'heure où le secteur alimentaire souffre d'une crise de confiance majeure qui touche l'opinion publique, la maîtrise de la sécurité alimentaire devient un enjeu essentiel aussi bien pour les professionnels que pour les consommateurs. Un défaut d'hygiène à n'importe quelle étape de la chaîne alimentaire peut avoir des conséquences négatives, aussi bien au niveau de la santé publique qu'au niveau économique.

C'est dans ce contexte que des initiatives se sont multipliées dans de nombreux pays pour établir des règles plus ou moins volontaires. Mais la multiplication de référentiels privés basés sur la méthode HACCP (*Hazard Analysis - Critical Control Point*) a engendré une certaine confusion auprès des différents acteurs de la chaîne alimentaire. Il faudra attendre septembre 2005 pour que l'ISO publie, après trois ans de travail, un référentiel universel : la norme ISO 22000, fruit d'un consensus entre 45 pays.

Cette norme répond ainsi à une double demande :

1. Le besoin d'**améliorer la sécurité** chez tous les acteurs de la filière alimentaire.
2. Le besoin d'**harmoniser** les méthodes existantes en matière de sécurité alimentaire par le biais d'un référentiel internationalement reconnu.

À un peu plus d'un an de la sortie de l'ISO 22000, plus de 50 pays l'ont déjà adoptée.

Hedelab, Belgique, témoigne :

"Pour nous, l'ISO 22000 a pour objectif de permettre la mise en œuvre harmonisée, quel que soit le pays ou le produit concerné, de la méthode HACCP reconnue par les experts comme le meilleur outil disponible actuellement pour garantir la sécurité alimentaire du consommateur. Depuis l'augmentation significative des différentes crises alimentaires, certains pays, mais aussi certains groupes alimentaires et certaines entreprises, avaient établi leurs propres standards de sécurité. Avec comme résultat la cohabitation de plus de 20 normes. Grâce au consensus international qui a conduit à son développement, la certification ISO 22000 est appelée à devenir le référentiel international de sécurité alimentaire".

À qui s'adresse la norme ISO 22000 ?

À toutes les entreprises de la filière alimentaire (producteurs, transformateurs, distributeurs) mais aussi toutes les industries connexes de l'emballage, du transport, de la nutrition animale, du nettoyage et de la désinfection, de fabrication d'équipements, etc.

Cette norme instaure ainsi un langage commun et améliore la communication entre tous les acteurs de la chaîne alimentaire.

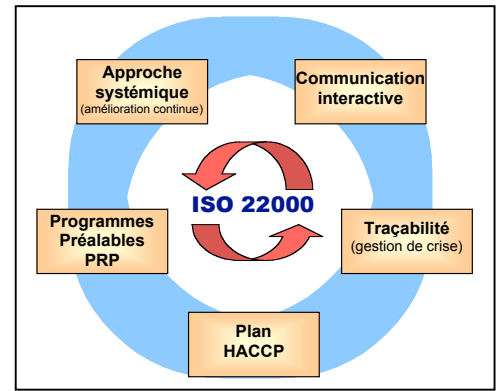
Quelle est la valeur ajoutée de l'ISO 22000 ?

- 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.
- 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.

Les éléments clés de la norme ISO 22000

La norme ISO 22000 est une norme de système de management qui 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.

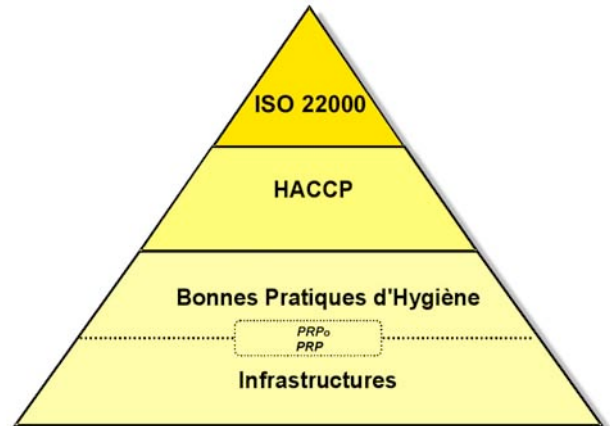
Cette norme spécifie des exigences relatives aux 5 éléments décrits dans la figure ci-contre.



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

PRP, PRP opérationnels, CCP et validation

L'ISO 22000 a permis de combler de façon ciblée certaines lacunes qui nuisaient à la bonne compréhension et l'utilisation de la méthode HACCP, notamment par l'introduction des programmes prérequis, les PRP, et les PRP opérationnels (PRPo). La norme permet ainsi de hiérarchiser les mesures de maîtrise en fonction de critères liés à la probabilité d'apparition du danger et à sa gravité. L'ISO 22000 exige de plus une validation des mesures de maîtrise associées aux PRPo et CCP avant leur mise en œuvre.



La maîtrise des risques sanitaires: une démarche étape par étape

AngulasAguinaga, Espagne, fabricant de produits alimentaires à base de poisson témoigne :

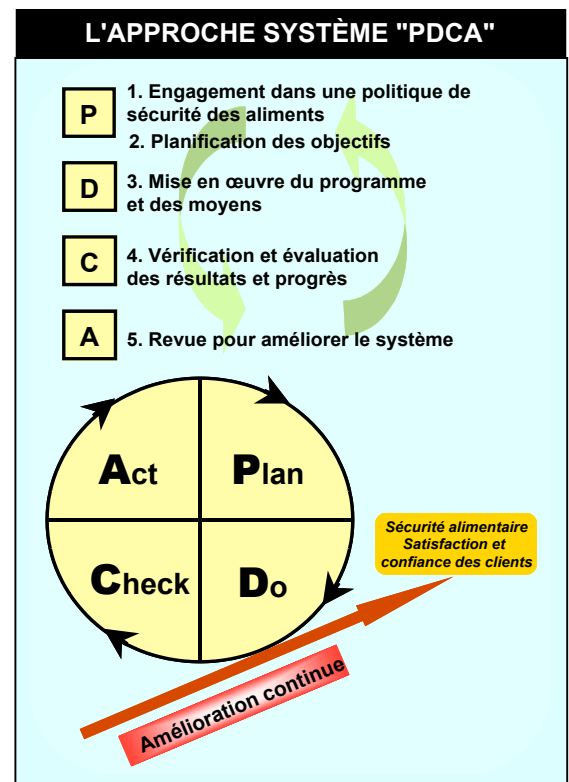
"Le déploiement de cette norme nous a obligés à renforcer notre équipe HACCP existante, nous a permis de développer une meilleure structure, de mieux définir notre politique qualité en relation avec la sécurité alimentaire, et de progresser sensiblement dans l'étude des points de contrôle critiques (CCP)"

Eléments de système

L'ISO 22000 a également réuni 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.

Une fois relevé le défi de mettre en place un système HACCP la première année, les entreprises rencontrent un nouveau défi : celui de le maintenir opérationnel les années suivantes, ce que l'approche système "PDCA : Plan-Do-Check-Act" de l'ISO 22000 permet. Ainsi, en apportant des éléments de systèmes (procédures, audit, indicateurs, tableaux de bord, revues de direction, comités de pilotage, etc.) la norme participe à un effort de formalisation et d'amélioration du management. De telles dispositions permettent 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.

Comme le témoigne la 1ère entreprise calédonienne certifiée ISO 22000 " Notre système est vraiment devenu dynamique et implique beaucoup plus l'ensemble du personnel".



Communication entre acteurs de la chaîne alimentaire

L'exigence de communication, en amont et en aval selon les besoins, sur les dangers potentiels est un apport majeur et nouveau de l'ISO 22000 qui va favoriser le développement d'une culture et d'une approche d'intégration des filières. Par exemple, dans la filière des produits de la mer, le transformateur devra non seulement communiquer fortement avec les pêcheurs, les fournisseurs d'emballage et les transporteurs, mais aussi prouver la maîtrise de ses exigences auprès de ces acteurs de la chaîne alimentaire.

Pour la communication interne, l'accent est mis sur l'information en temps utile de l'équipe ISO 22000 de toutes modifications pouvant avoir une incidence sur la sécurité alimentaire. Un manque de communication dans ce sens peut avoir un impact significatif, comme l'ont montré les récents cas d'intoxication alimentaire dus à des modifications au niveau de la maintenance, ou à un changement de matières premières ou de conditionnement sans validation au préalable par l'équipe ISO 22000.

L'ISO 22000, un passeport pour l'export ?

En choisissant une certification selon la norme ISO 22000, vous adoptez un système internationalement reconnu. Avec vos clients, vos fournisseurs et les services sanitaires instructeurs, quel que soit le pays, vous partagez un langage commun. Ainsi, d'un point sanitaire, la norme ISO 22000 a tout le potentiel pour combler en partie l'écart entre pays riches importateurs et pays en développement désireux d'exporter.

Dans le secteur des produits de la mer, la Thaïlande a été un des premiers pays à tirer son épingle du jeu par un fort développement de l'exportation de produits transformés grâce à l'adoption d'un programme sur la sécurité alimentaire à la fois efficace et reconnu au plan international.

Vis-à-vis des consommateurs de plus en plus méfiants sur la salubrité des aliments qu'ils achètent, l'ISO 22000 est également un formidable moyen de les rassurer et d'apporter une réponse à leurs exigences. Les entreprises ainsi certifiées démontrent leur professionnalisme en matière de fabrication d'aliments, en garantissant une meilleure réflexion et une meilleure communication sur les dangers qui leur sont associés.

Les raisons d'engagement des entreprises dans une démarche ISO 22000 ?

Beaucoup d'entre elles s'y engagent parce qu'elles exportent et veulent adopter un langage commun qui facilite les échanges ; d'autres, parce qu'elles souhaitent consolider, valider et faire reconnaître, par un organisme tiers, leur techniques d'analyse et de maîtrise des dangers. D'autres, enfin, visent à compléter leur dispositif ISO 9001, ISO 14001, HACCP, avec la mise en place d'un système intégré. Dans tous les cas, toutes reconnaissent l'intérêt de la dimension managériale de la norme en faisant évoluer leur méthode HACCP existante figée vers un système dynamique adapté, qui implique fortement le personnel et qui s'améliore en permanence.

Goodman Fielder Nouvelle-Calédonie, 1^{ère} entreprise du Pacifique Sud certifiée ISO 22000 en décembre 2006 par Bureau Veritas Certification, témoigne :

"Nous étions déjà certifiés ISO 9001, mais nous savions que notre système HACCP en place devait être revu, optimisé et rentrer dans une dynamique d'amélioration continue. Sous l'impulsion forte de la direction, la démarche nous a permis d'impliquer plus fortement le personnel de production et de fédérer tous les services et équipes. Aujourd'hui, notre certification ISO 22000 démontre notre efficacité en matière de maîtrise de la sécurité alimentaire, donne confiance à notre clientèle sur le marché local et nous permettra de développer le marché à l'export."

Au final, l'ISO 22000 cumule une série d'atouts : il s'agit de manager la qualité, de communiquer en interne et en externe, de fixer les responsabilités, de mettre en place une gestion de crise, de fonctionner en amélioration continue, de mettre en oeuvre les bonnes pratiques d'hygiène et de différencier les PRP, PRPo et CCP.

POUR EN SAVOIR PLUS
www.spc.int
www.codexalimentarius.net
www.iso.org
www.institut-qualite.nc