

## La révision de la norme ISO 22000 (gestion de la sécurité alimentaire) est en marche

A cause de la circulation d'un grand nombre de produits alimentaires à travers les frontières nationales, **la norme ISO 22000** peut apporter sa contribution à la sécurité de la chaîne mondiale d'approvisionnement alimentaire. Cette norme est en cours de révision pour rester adaptée aux besoins des temps modernes. Après une décennie de bons services, **ISO 22000**, la norme internationale pour les systèmes de gestion de l'alimentation, fait l'objet d'une modification complète en vue de la mettre à jour avec les nouvelles exigences en matière de sécurité alimentaire d'aujourd'hui.

Le groupe de travail international (ISO / TC 34 / SC 17 / WG 8), en charge de la révision, dont le secrétariat est tenu par la Fondation des normes danoises (DS), membre de l'ISO pour le Danemark, a tenu sa quatrième réunion à Buenos Aires (Argentine), le 4 Avril 2016.

La norme est maintenant au stade de projet (CD pour Committee Draft). Plus de 1000 commentaires rassemblés par DS sur le projet de norme ont été passés en revue. Divers commentaires ont été incorporés dans le document. Certains concepts clés ont été clarifiés. Ces concepts comprennent :

**(1) Application de la nouvelle Structure de Haut Niveau de l'ISO (HLS)** à la norme ISO 22000, qui est désormais obligatoire lors de l'élaboration ou de la révision des Normes des Systèmes de Management (**NSM**). La nouvelle structure établit un cadre qui rend plus facile pour les entreprises d'intégrer plus d'une NSM à un moment donné (ISO 9001 + ISO 14001 + ISO 45001 par exemple...).

**(2) Permettre aux utilisateurs de la norme ISO 22000 une nouvelle compréhension des différentes approches fondées sur le risque.** Le concept de «risque» est utilisé de diverses manières et il est important pour les entreprises alimentaires de faire la distinction entre l'évaluation des risques au niveau opérationnel, à travers l'analyse des points critiques pour leur maîtrise des risques (HACCP), et le risque pour la survie de l'entreprise.

**(3) Fournir des précisions sur la façon dont le cycle Plan-Do-Check-Act (PDCA)** fonctionne en en incluant deux : le premier s'applique au système de gestion et le second traite des opérations décrites § 8, qui couvrent simultanément les principes HACCP définis par la Commission du *Codex Alimentarius*.

**(4) Donner aux utilisateurs une description claire des différences entre les points de contrôle** critiques (CCP), les programmes opérationnels préalables (OPRPs) et des programmes préalables (PRP).

### De la fourche à la fourchette

Prévenir, réduire ou éliminer les risques pour la sécurité sanitaire des aliments est essentiel pour maintenir un environnement hygiénique tout au long de la chaîne alimentaire. La norme révisée intégrera des éléments clés pour assurer la sécurité alimentaire à chaque étape de la chaîne alimentaire, jusqu'au point de consommation. Ceux-ci sont:

- La communication interactive le long de la chaîne alimentaire
- Une approche systématique de la gestion
- Les programmes préalables
- Les principes HACCP

L'introduction d'un danger pour la sécurité alimentaire peut se produire à tout moment dans la chaîne d'approvisionnement alimentaire, il est essentiel d'avoir des contrôles adéquats en place à chaque étape du processus. Une bonne communication est primordiale pour assurer que les risques alimentaires soient identifiés et gérés au niveau opérationnel approprié. La sécurité alimentaire ne peut donc être assurée que grâce aux efforts conjugués de toutes les parties le long de la chaîne alimentaire, les producteurs d'aliments pour animaux et les producteurs du secteur primaire, les fabricants d'aliments, les opérateurs de transport et de stockage, les sous-traitants, les détaillants.

## Un second CD est nécessaire

Les Experts, à Buenos Aires, ont décidé qu'un second CD serait nécessaire afin d'avoir un document de travail plus mature. Il y a des intérêts importants en jeu entre les acteurs de la chaîne alimentaire mondiale, ce qui signifie qu'un niveau de consensus n'a pas encore été atteint. La tâche de WG 8 est de clarifier et de communiquer des concepts fondamentaux dans les termes les plus simples et concis afin de produire une norme qui sera compréhensible et facile à mettre en œuvre dans les entreprises, grandes ou petites, de haut en bas de la chaîne alimentaire.

Il y a encore beaucoup de défis à relever. La prochaine étape doit avoir lieu les 14-16 Juin 2016 à Copenhague (Danemark)

## Que propose [www.123qse.fr](http://www.123qse.fr) ?

**123QSE** vous propose de mesurer vos points forts et points sensibles par rapport à la nouvelle version 2015 de la **norme ISO 9001** et/ou **MASE:2014**. Cela prendrait une journée **sans engagement, ni frais pour vous**. A l'issue de cette journée d'audit, vous saurez exactement où vous en êtes par rapport à ces nouvelles exigences. **123QSE** peut aussi estimer l'effort en temps et en ressources nécessaires pour prétendre à la certification **ISO 9001:2015** et/ou **MASE:2014** de votre système de management.

Par la suite, si vous souhaitez faire appel à nos services, sachez que nous sommes **organisme de formation** et qu'à ce titre vous pourriez utiliser au mieux votre **budget de formation** en y incluant tout ou partie de nos prestations selon vos disponibilités. Si nous formons une personne en interne spécifiquement à l'animation de votre système, cette personne peut utiliser son **CPF** (compte personnel de formation, qui remplace l'ex **DIF**) parce que pour elle, c'est une formation qualifiante qui lui permet de valider ses acquis ou d'acquérir de nouvelles compétences.

La nouvelle version de l'ISO 9001:2015 exige d'**attribuer les responsabilités et autorités pour les processus** (*exigence 4.4.1.e*). Elle apporte des **changements significatifs** par rapport à la version de 2008 : notamment les chapitres 4 et 6 qui concernent le contexte de votre entreprise et la planification. Par ailleurs, *le représentant de la direction* (responsable qualité) ne fait plus partie des exigences, de même *la documentation* a été simplifiée, un prestataire externe (travailleur non salarié) peut de ce fait tenir le rôle de responsable qualité ; en revanche **le rôle des pilotes de processus est renforcé**, et comme souligné plus haut, il faudra leur octroyer l'**autorité** suffisante pour le pilotage de leur processus... *De plus, la direction est désormais auditable aussi bien pour ISO 9001v2015 que pour MASEv2014.*

Nous restons à votre écoute pour tout complément d'information.

**123QSE** est organisme de formation enregistré sous le numéro **82 38 05597 38**. *Cet enregistrement ne vaut pas agrément de l'Etat.*

[www.123QSE.fr](http://www.123QSE.fr)

[www.fr.viadeo.com/fr/profile/123QSE](http://www.fr.viadeo.com/fr/profile/123QSE)

<https://www.facebook.com/pages/123qse/686750861454067>

<https://www.linkedin.com/today/author/123qse>

[www.twitter.com/123QSE](http://www.twitter.com/123QSE)