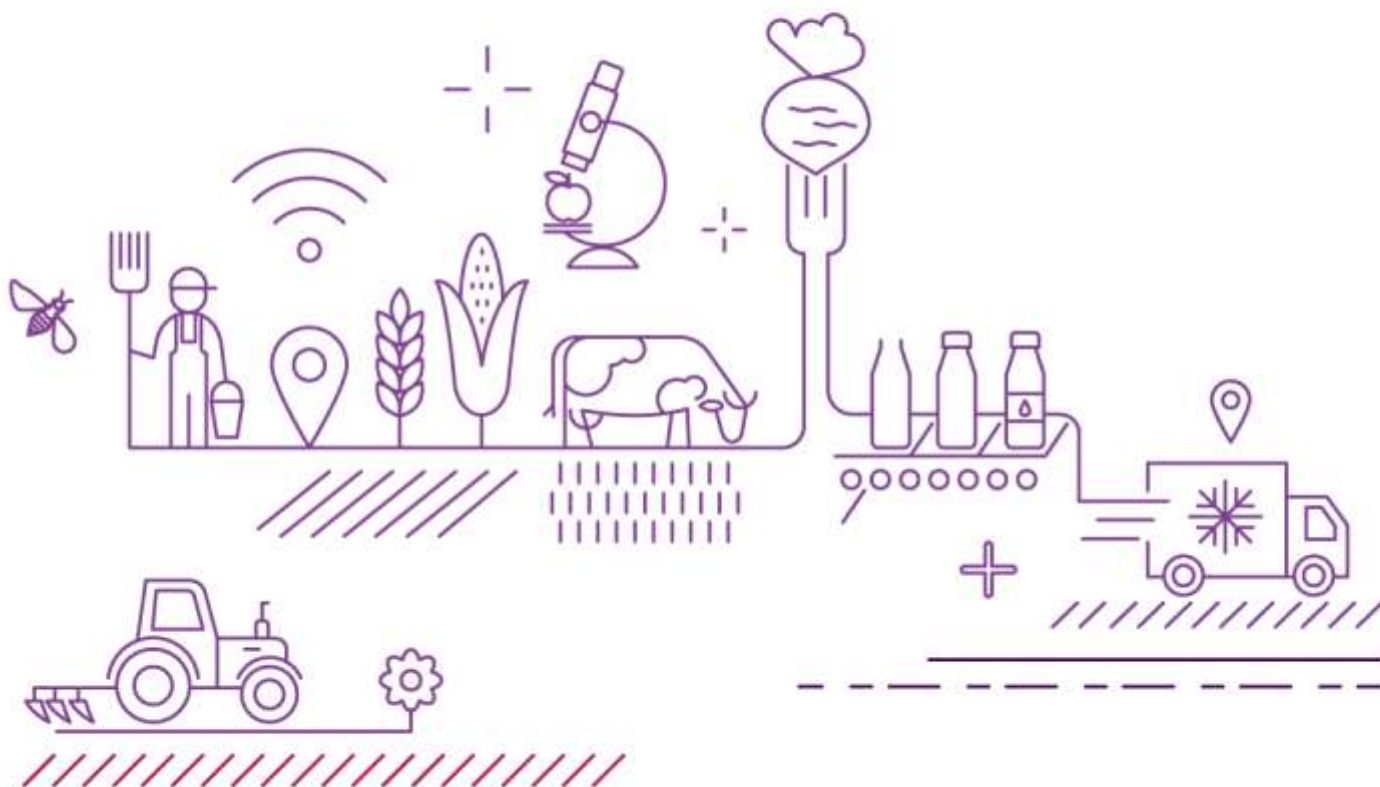


Diagnostic : de l'HACCP à l'ISO 22000 v 2018

Module de soutien n°2 – v3

Avril 2020



Guide d'évaluation pour passer d'une démarche HACCP Codex à l'HACCP selon l'ISO 22000

Les règles du jeu

Pour les organismes qui ont un système HACCP en place répondant aux exigences du Codex Alimentarius, du BRC ou de l'IFS, un diagnostic initial permettra de comprendre les modifications susceptibles d'être requises ou encouragées par la transition à l'ISO 22000:2018.

Les grilles présentées ci-après ont été développées initialement dans le cadre d'une opération collective menée en Aquitaine. Elles ont été mises à jour, après parution de la norme NF EN ISO 22000:2018, dans le cadre d'une autre opération collective menée en Occitanie, en partenariat entre l'AFNOR, la Coopération Agricole, l'ARIA (Association Régionale des Industries Alimentaires), le réseau des CCI et avec le soutien de la DRAF (Direction régionale de l'Agriculture et de la Forêt) et du Conseil Régional Occitanie.

La méthodologie à suivre

La méthodologie employée est simple :

- > constituez un groupe de travail ;
- > expliquez le fonctionnement de l'outil ;
- > planifiez la réalisation de l'évaluation (en une ou plusieurs fois) ;
- > réalisez le diagnostic en utilisant les grilles préétablies ;
- > dressez le profil synthétique de votre système de management de la sécurité des aliments ;
- > évaluer les impacts des modifications nécessaires ;
- > déduisez les actions prioritaires à mettre en œuvre.

Chaque organisme a la possibilité de réaliser l'autoévaluation de son système à plusieurs reprises afin de constater les améliorations.

Méthode de cotation

L'autoévaluation consiste à répondre à toutes les questions posées (critères). La cotation est en priorité de type 0, 1, 2, 3. Si une question est non applicable, l'organisme notera « NA » et précisera la raison dans la colonne « commentaires ». La cotation 0, 1, 2, 3 correspond à :

- > 0 « Je n'ai rien fait »
- > 1 « Quelques éléments existent »
- > 2 « La plupart des éléments sont mis en place »
- > 3 « J'ai vérifié la pertinence et l'adéquation »
- > NA « Non applicable »

NOTE 1 : Ces grilles ont été conçues pour mettre en évidence les points à améliorer et non pas dans l'esprit d'un audit à blanc. De ce fait, s'il est peu probable qu'une affirmation évaluée à « 0 » ou « 1 » soit notée « 3 » par un auditeur externe, le contraire est possible (une affirmation évaluée à « 2 » ou à « 3 » peut être moins bien notée par un auditeur externe).

NOTE 2 : Chaque note attribuée peut correspondre à un pourcentage d'efficacité (0% - 33% - 66% - 100% par exemple). Chaque grille pourra donc mettre en évidence un résultat exprimé en pourcentage.

Utilisation de l'outil

Les grilles contiennent les éléments suivants :

- > Thème traité (en encadré). Il s'agit des préalables et facteurs clés de réussite à la mise en œuvre de la méthode HACCP et des douze étapes de la méthode ;
- > Une description qui explique le thème traité ;
- > Une affirmation qui reprend l'exigence à satisfaire ;
- > Des exemples de données associées pour mieux cerner le contenu de l'affirmation ;
- > La cotation à donner pour chacune des affirmations.

Conçu pour être d'un emploi pratique, les affirmations ne reprennent pas in extenso le texte du Codex ou de la norme ISO 22000. Il est donc nécessaire, au moins dans les premiers temps de consulter les textes officiels en même temps que la grille de l'outil.

Grilles de diagnostic

Étape 1 : Équipe HACCP

Description	Affirmation	Données associées	Cotation
L'équipe HACCP est constituée. Le champ d'application est défini (HACCP Codex)	Nous avons constitué une équipe chargée de la sécurité des aliments pluridisciplinaire (compétences internes et/ou externes)	Liste des participants, PV de réunions, etc.	
	Notre direction a désigné un responsable de l'équipe HACCP	Fiche de fonction, lettre de mission	
	Notre responsable de l'équipe HACCP est capable de démontrer une compétence dans la compréhension des principes de l'HACCP et de leurs applications	Attestations de formation, diplômes, justifications d'une expérience...	
	Le champ et l'étendue de l'étude HACCP sont définis (produit(s), ligne(s) de fabrication, site(s) et classe(s) de danger(s))	Documents spécifiant les produits, dangers, procédés et le segment de la chaîne alimentaire considéré	
L'équipe en charge de la sécurité des denrées alimentaires est compétente pour mettre en œuvre, suivre et améliorer la méthode HACCP (ISO 22000 - §5.3.3 et 7.2)	Nous disposons des enregistrements relatifs aux connaissances et à l'expérience de chacun des membres de l'équipe chargée de la sécurité des aliments. La somme de ces compétences et expériences englobe tous les aspects relatifs aux produits, procédés, équipements et dangers de notre secteur alimentaire.	Enregistrement des compétences (CV, grille de compétences...)	
	Notre équipe s'assure de la prise en compte des informations reçues en interne et en externe pour la mise à jour du système	Liste des informations liées aux modifications	
MOYENNE			0%

Étape 2 : Description du produit

Description	Affirmation	Données associées	Cotation
La description est réalisée pour les intrants et produits finis (HACCP Codex)	Nous avons procédé à une description complète de nos produits (matières premières, produits semi-finis, produits finis, coproduits, sous-produits)	Fiches techniques MP, spécif. produits, réglementation, données bibliographiques	
	La description de tous nos intrants (matières premières, ingrédients, matériaux en contact...) est documentée et maintenue à jour	Fiches de spécification, cahier des charges, certificats d'origine, d'alimentarité, d'aptitude au contact alimentaire etc.	
Les informations permettant l'analyse des dangers sont documentées (ISO 22000 - §8.5.1.2 et §8.5.1.3)	Nous avons identifié les exigences légales et réglementaires associées aux matières premières, ingrédients, matériaux en contact, produits finis, coproduits, sous-produits	Fiche de description des intrants, fiches spécifications techniques produit	
MOYENNE			0%

Étape 3 : Utilisation attendue du produit

Description	Affirmation	Données associées	Cotation
L'utilisation attendue du produit est définie (HACCP Codex)	Nous avons déterminé l'usage attendu du produit délivré en prenant en compte, si nécessaire, les groupes vulnérables et les modes d'utilisation et de consommation	Informations clients et consommateurs, données bibliographiques, fiches produits, étiquettes, etc.	
Les informations permettant l'analyse des dangers sont documentées (ISO 22000 - §8.5.1.4)	Notre description de l'utilisation prévue et des conditions d'utilisation raisonnablement prévisibles est documentée et maintenue à jour	Informations clients et consommateurs (mode d'emploi), données bibliographiques, fiches produits, étiquette, etc.	
MOYENNE			0%

Étape 4 : Diagramme des opérations

Description	Affirmation	Données associées	Cotation
Le diagramme des opérations existe (HACCP Codex)	Nous avons élaboré un diagramme des opérations pour tous les produits, coproduits et sous-produits déterminés dans la portée de l'étude l'HACCP	Diagramme(s) de fabrication	
Les informations permettant l'analyse des dangers sont documentées. (ISO 22000 - §8.5.1.5)	Notre diagramme de flux est clair, précis et suffisamment détaillé pour faire apparaître toutes les étapes	Diagramme contenant les éléments a) à e) du §7.3.5.1 de l'ISO 22000	
	Nous avons identifié tous les autres éléments utiles à l'analyse des dangers (exigences externes, transferts, recyclages, paramètres de procédé, méthodes...)	Tableau d'analyse des étapes du diagramme selon la méthode des 5M (Matière, Matériel, Main d'œuvre, Méthode, Milieu).	
MOYENNE			0%

Étape 5 : Vérification du diagramme des opérations sur site

Description	Affirmation	Données associées	Cotation
Le diagramme des opérations a été vérifié (HACCP Codex)	Nous avons vérifié sur place que le(s) diagramme(s) de flux corresponde(nt) à la réalité	Compte-rendu de visite sur site	
Les informations permettant l'analyse des dangers sont documentées. (ISO 22000 - §8.5.1.5.2)	Nous avons confirmé nos diagrammes de flux par une vérification sur site in-situ. Les diagrammes de flux confirmés sont conservés en tant qu'information documentée	Diagramme de flux vérifiés (signés), rapport de contrôle sur site, etc.	
MOYENNE			0%

Étape 6 : Analyse des dangers (DANGERS)

Description	Affirmation	Données associées	Cotation
Les dangers potentiels sont listés et analysés en fonction des risques (HACCP Codex).	Notre équipe HACCP a listé tous les dangers raisonnablement prévisibles dans le champ de notre étude	Documentation relative à l'identification des dangers	
	Nous avons procédé à une analyse des dangers en tenant compte des facteurs pertinents (occurrence, gravité, survie, prolifération, apparition, persistance et causes réelles et potentielles)	Tableau d'analyse des dangers pondérés par les risques	
L'équipe chargée de la sécurité des denrées alimentaires réalise une analyse des dangers afin de déterminer les dangers devant être maîtrisés (ISO 22000 - §8.5.2.2 et §8.5.2.3)	Nous disposons d'informations documentées pour l'étape d'identification des dangers	Documentation et enregistrements relatifs à l'identification des dangers	
	Nous avons identifié la ou les étapes (par exemple réception des matières premières, transformation, distribution et livraison) auxquelles chaque danger lié à la sécurité des denrées alimentaires peut être présent, être introduit, augmenter ou persister.	Étapes de la chaîne alimentaire où chaque danger peut apparaître	
	Nous avons déterminé le niveau acceptable de chaque danger pertinent pour le produit fini en prenant en compte les exigences légales et réglementaires, les exigences clients et l'usage prévu	Enregistrements de la justification et du résultat de la détermination (critères microbiologiques, exigences clients, limites maximales en résidus...)	
	La méthode que nous avons utilisée pour évaluer chaque danger est décrite et les résultats de l'évaluation font l'objet d'une information documentée	Documentation relative à l'analyse des risques, spécification de la méthodologie utilisée et enregistrements des résultats de l'évaluation des dangers (Indice de sévérité)	
MOYENNE			0%

Étape 6 : Analyse des dangers (MESURES DE MAÎTRISE)

Description	Affirmation	Données associées	Cotation
Les dangers potentiels sont listés et analysés en fonction des risques (HACCP Codex).	Nous avons défini des mesures de maîtrise à appliquer pour chaque danger significatif, au regard des causes réelles et potentielles identifiées	Tableau d'analyse des dangers / risques et des mesures de maîtrise (existantes, à créer ou à améliorer)	
L'équipe a déterminé les mesures de maîtrise adéquates (PRPO et mesures de maîtrise liées à un CCP). (ISO 22000 - §8.5.2.4 et §8.5.3)	Nous avons classé chaque mesure de maîtrise dans une catégorie, selon une logique de décision : gestion par les PRP opérationnels ou gestion par le plan HACCP. La méthodologie et les paramètres que nous avons utilisés pour le classement sont documentés et les résultats de l'évaluation sont enregistrés	Documentation relative au classement (arbre de décision par exemple) et enregistrement de l'application de la méthode de classement	
	Les mesures de maîtrise (ou combinaisons de mesures de maîtrise) à appliquer pour prévenir chaque danger significatif ont été validées pour démontrer leur efficacité a priori (validation)	Documentation relative à la validation de l'efficacité des mesures de maîtrise (validation du barème de cuisson, tests de détectabilité des corps étrangers métalliques...)	
	Nous avons établi le Plan de maîtrise des PRP opérationnels avec les mesures de maîtrise correspondantes en indiquant les informations suivantes : dangers et mesure de maîtrise, modalités de surveillance, corrections et actions correctives à apporter en cas de perte de maîtrise, définition des responsabilités et autorités pour chaque PRP opérationnel	Documentation présentant les PRP opérationnels avec les éléments exigés, les procédures de surveillance des PRP opérationnels et les enregistrements associés.	
	Nous disposons de preuves objectives montrant que les mesures de maîtrise choisies (ou leurs combinaisons) sont capables d'assurer la maîtrise de chacun des dangers visés en atteignant les niveaux acceptables retenus	Bibliographie, résultats d'essais, Guide approuvé par les pouvoirs publics pertinents	
	La validation tient compte des modifications survenues depuis la dernière analyse des dangers réalisée et les mesures de maîtrise sont revalidées si nécessaire	Manuel HACCP, plan HACCP, procédures et autres documents du système HACCP (qualification / requalification de procédés,...)	
		MOYENNE	0%

Étape 7 : Identification des CCP (et des PRPO)

Description	Affirmation	Données associées	Cotation
Les CCP sont déterminés (HACCP Codex)	Nous avons déterminé nos CCP grâce à l'arbre de décision ou par une autre logique de décision	Plan HACCP, tableau de détermination des CCP, autre méthode logique	
Pour chaque danger dont la maîtrise est assurée par le plan PRPO (ISO 22000 - §8.5.4)	Nous disposons d'un plan PRPO contenant toutes les informations utiles pour chaque PRPO	Plan PRPO maintenu sous la forme d'une information documentée	
Pour chaque danger dont la maîtrise est assurée par le plan HACCP (ISO 22000 - §8.5.4)	Nous disposons d'un plan HACCP contenant toutes les informations utiles pour chaque CCP	Plan HACCP maintenu sous la forme d'une information documentée	
MOYENNE			0%

Étape 8 : Identification des limites critiques

Description	Affirmation	Données associées	Cotation
Les seuils critiques sont déterminés (HACCP Codex).	Nous avons fixé et approuvé des limites critiques mesurables pour chaque CCP	Guides de bonnes pratiques, données scientifiques, tests internes, seuils réglementaires, etc.	
Les limites critiques sont déterminées ainsi que les critères d'action (ISO 22000 - §8.5.4.2)	Nous avons motivé et justifié, de façon documentée, les limites critiques et les critères d'action retenues (en lien avec les niveaux acceptables)	Documents réglementaires, bibliographie, exigences clients, etc.	
	Les limites critiques définies au niveau des CCP sont mesurables. Les critères d'action définis pour les PRPO sont mesurables ou observables.	Plan de maîtrise des dangers (plan HACCP / PRPO)	
MOYENNE			0%

Étape 9 : Système de surveillance

Description	Affirmation	Données associées	Cotation
Un système de surveillance pour chaque CCP est planifié et mis en œuvre (HACCP Codex)	Nous avons mis en place un système de surveillance pour chaque CCP	Procédure, instruction de surveillance, Plan HACCP, etc.	
	Nos méthodes et fréquences de surveillance sont définies	Analyses statistiques, bonnes pratiques de la profession, retour d'expérience, etc.	
	Les résultats de la surveillance sont assurés par la personne chargée de la surveillance et supervisés par un responsable de l'entreprise	Enregistrements de surveillance et de vérification signés	
Les systèmes de surveillance des CCP et des PRPO sont déterminés (ISO 22000 - §8.5.4.3)	Le système de surveillance, à chaque CCP et pour chaque PRPO, est constitué d'informations documentées (de a) à g) § 8.5.4.3)	Documents et enregistrements relatifs à la surveillance des CCP et des PRPO	
	Les personnes en charge de la surveillance des CCP et des PRPO sont formées	Fiche de présence en formation, plan de formation	
	À chaque CCP, la méthode et la fréquence de surveillance permettent de détecter à temps tout non-respect des limites critiques, afin de pouvoir procéder rapidement à l'isolement et à l'évaluation du produit	Plan HACCP et registre des CCP	
	Pour chaque PRPO, la méthode et la fréquence de surveillance sont proportionnées à la probabilité de défaillance des mesures de maîtrise et à la gravité des conséquences.	Plan PRPO et registre des PRPO	
	Lorsque la surveillance d'un PRPO est fondée sur des données subjectives provenant d'observations (telles qu'un contrôle visuel), la méthode est étayée	Instructions et spécifications	
MOYENNE			0%

Étape 10 : Mesures correctives

Description	Affirmation	Données associées	Cotation
Des actions correctives sont prises en cas de perte de maîtrise d'un CCP (Codex)	Notre plan HACCP prévoit les mesures (corrections et actions correctives) à entreprendre en cas de perte de maîtrise du CCP	Plan HACCP et registres liés	
Des dispositions sont mises en œuvre pour maîtriser les produits (potentiellement) dangereux, analyser les causes, mettre en place les actions correctives (ISO 22000 - §8.9).	Nous disposons d'une information documentée pour l'identification, l'évaluation et la revue des corrections apportées en cas de produits non-conformes et (potentiellement) dangereux suite à une perte de maîtrise au niveau du Plan PRPO et du Plan HACCP	Procédure documentée de maîtrise des produits non-conformes et/ou potentiellement dangereux	
	Nous enregistrons chaque non-conformité, nous évaluons les causes des non conformités et leurs impacts en terme de sécurité des denrées alimentaires	Document d'enregistrement des non conformités, de l'évaluation	
	Nous enregistrons l'évaluation et définissons les règles concernant le devenir des produits non-conformes et des produits potentiellement dangereux afin d'éviter leur utilisation (les choix du traitement sont approuvés par les personnes identifiées et habilitées)	Document définissant les responsabilités et document d'enregistrement des corrections et d'autorisation de traitement du produit	
	Nous nous assurons qu'après le traitement du lot (potentiellement) dangereux, le produit est redevenu sûr avant sa libération ou sa mise à disposition	Document d'enregistrement de suivi des traitements	
	Lorsqu'un lot défectueux ne peut être remis en conformité, nous nous assurons qu'il subisse une transformation afin de revenir à un niveau acceptable ou qu'il soit détruit ou éliminé (pas de dérogation pour les produits potentiellement dangereux)	Suivi des traitements réalisés, procédure de libération des lots de produits	
	Nous disposons d'une information documentée pour l'identification, la mise en place, le suivi de l'application et de l'efficacité des actions correctives définies pour empêcher la réapparition des non conformités	Procédure documentée d'actions correctives	
	Nous initiions des actions correctives lors de l'analyse des données issues de la surveillance des PRP opérationnels, des CCP et de tous autres éléments pertinents (ex : retours produits ou réclamations clients)	PV de réunion, Plans d'action	
Les actions correctives et leur suivi sont enregistrés jusqu'à vérifier leur efficacité	Enregistrements des actions correctives, indicateurs d'efficacité		
MOYENNE			0%

Étape 11 : Vérification du système

Description	Affirmation	Données associées	Cotation
Des procédures sont établies pour vérifier que le système HACCP fonctionne correctement (HACCP Codex)	Nous avons instauré des procédures de vérification	Procédure d'audit interne, plan de contrôle analytique, procédure de contrôle des produits	
	Nous disposons de preuves objectives montrant que les plans HACCP sont mis en œuvre et efficaces	Résultats des audits, des contrôles, des simulations au niveau des CCP	
	Nous réalisons ces vérifications et conservons des enregistrements	Enregistrements des vérifications	
La vérification est planifiée (ISO 22000 - §8.8.1 et §8.8.2 et §9.2)	Nous avons planifié les activités de vérification de l'application et de l'efficacité de notre Plan de maîtrise PRPO et HACCP ainsi que de notre système de management de la sécurité des aliments	Planning de vérification, programme d'audit interne	
	Les résultats de vérification sont enregistrés et communiqués à l'équipe en charge de la sécurité des aliments en vue de confirmer à posteriori l'efficacité des conditions de maîtrise et de valider les mesures de maîtrise essentielles appliquées aux PRPO et au CCP	Registre des vérifications individuelles	
	Nous disposons d'informations documentées relative aux audits internes (fixant les responsabilités et les exigences liées à la planification et à la conduite des audits et au compte-rendu et à l'enregistrement des résultats)	Planning des audits, procédure d'audit interne, rapport d'audit, fiche d'écart...	
	Nous réalisons sans délai indu les actions nécessaires à la correction des non conformités mises en évidence par l'audit interne	Document (planning des tâches), Plan d'action	
	Nous garantissons la compétence et l'indépendance des auditeurs	Organigramme, planning des audits internes, attestations formation	
	Nous rendons compte du résultat de ces vérifications	Document (comptes rendus, PV de réunion)	
	Notre équipe de sécurité des denrées alimentaires évalue systématiquement les résultats des vérifications (voir C.7) en y incluant les résultats des audits internes et externes disponibles	Rapports d'analyses, CR réunion	
	Nous mettons en œuvre les actions nécessaires pour corriger les non conformités mises en évidence	Plan d'actions, fiche de progrès	
	Nous disposons des enregistrements relatifs aux résultats de ces vérifications et de l'analyse et de l'évaluation de ces résultats	Enregistrements associés	
Nous transmettons sous une forme adéquate les résultats de cette analyse à la direction (pour sa revue du système) et à l'équipe chargée de la sécurité des denrées alimentaires	Documents (note interne, PV de réunion)		
MOYENNE			0%

Étape 12 : Documentation et archivage

Description	Affirmation	Données associées	Cotation
Des dossiers et des registres sont tenus à jour pour appliquer le système HACCP (HACCP Codex)	Nous disposons de dossiers et de registres pour notre système HACCP	Manuel HACCP, plan HACCP, procédures, instructions, modes opératoires, etc.	
	Nos dossiers liés à l'HACCP couvrent l'analyse des dangers, la détermination et la maîtrise des CCP	Dossiers HACCP	
	Nos enregistrements permettent de vérifier l'efficacité du système HACCP	Enregistrements liés au plan(s) HACCP	
Le système documentaire est adapté aux spécificités de l'organisme : produit(s), procédé(s), taille (ISO 22000 - §7.5)	Notre documentation inclut toutes les informations documentées exigées par la norme ISO 22000 v 2018	Liste des informations documentées imposées par critère de la norme	
	Notre documentation inclut les informations documentées que nous avons jugées nécessaires à l'efficacité de notre système	Procédures, instructions, modes opératoires...	
	Notre documentation inclut les informations documentées et les exigences en matière de sécurité des denrées alimentaires exigées par les autorités légales et réglementaires et par nos clients	Liste des textes légaux et réglementaires Cahiers des charges clients Contrats	
	Nous assurons une maîtrise efficace des informations documentées de notre système, qu'elles soient à mettre à jour ou à conserver	Procédure de maîtrise des documents et des enregistrements	
MOYENNE			0%

Les résultats pourront être interprétés sous une forme graphique. Par ailleurs, ce travail doit permettre à l'équipe chargée de la sécurité des denrées alimentaires de mettre en place des plans d'actions d'amélioration.

POUR ALLER PLUS LOIN SUR LE SUJET

S'autoévaluer selon l'ISO 22000 et **profitez du pack ISO 22000, cliquez ici !**