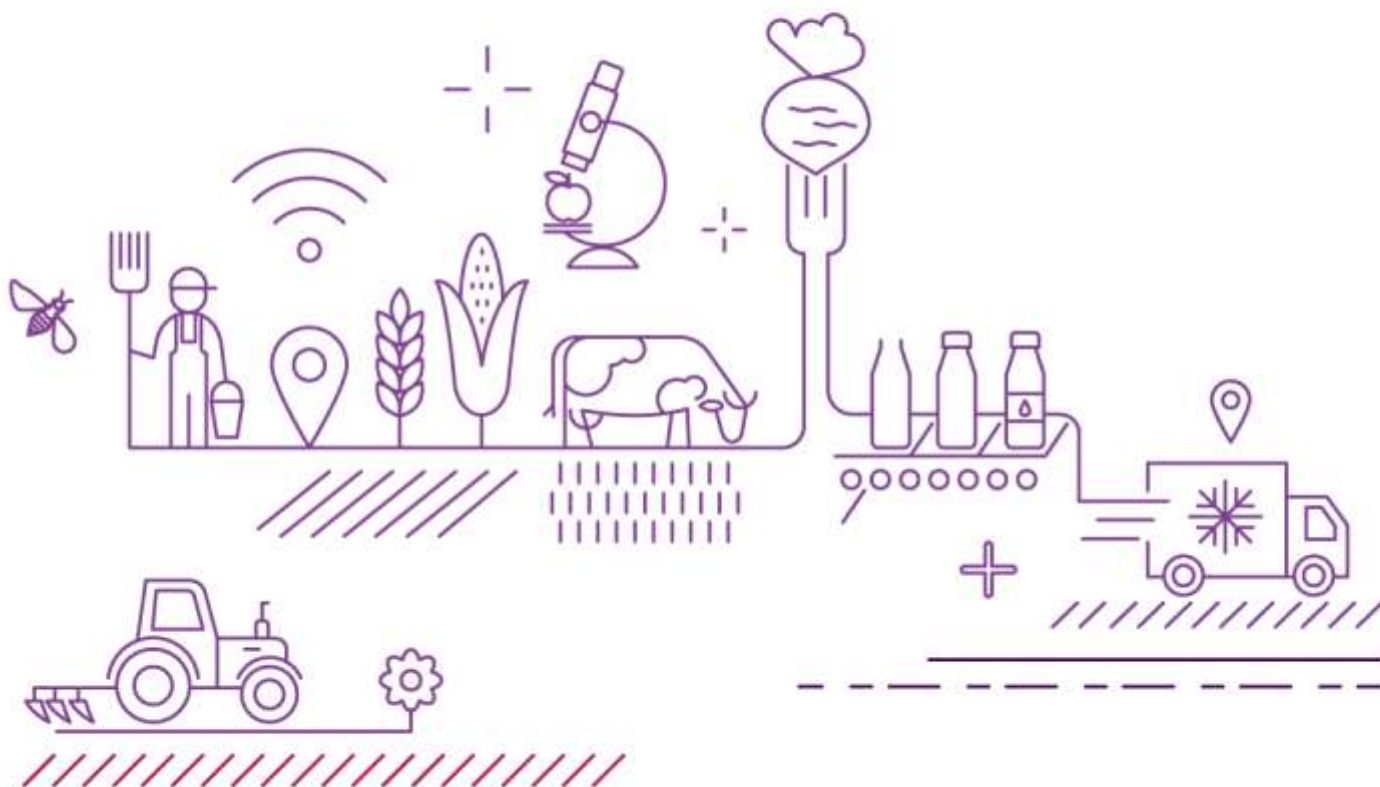


ISO 22000:2018

Les 8 clés de la réussite !

Module de soutien n°3 – v3

Avril 2020



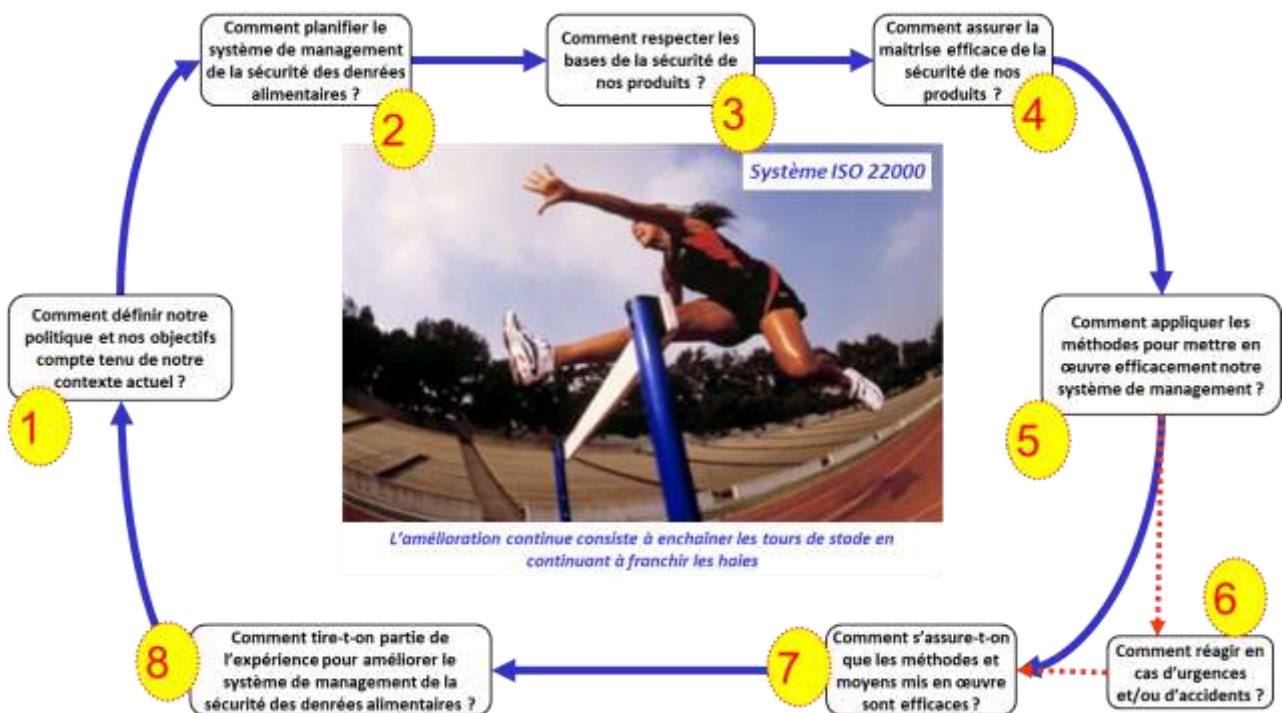
Guide ISO 22000 : les 8 clés de la réussite

Les 8 clés de la réussite

Il est tout à fait légitime que vous vous posiez la question : « La norme ISO 22000 est-elle faite pour moi ? ». L'ISO 22000 est une norme... C'est donc un document établi par consensus et approuvé par un organisme reconnu, qui fournit, pour des usages communs et répétés, des lignes directrices ou des caractéristiques, pour des activités ou leurs résultats, garantissant un niveau d'ordre optimal, dans un contexte donné.

Pour bénéficier des apports de cette norme, je vous propose d'y aller par étape, à votre rythme et la rigueur devra être votre alliée. D'ailleurs, l'amélioration continue est faite pour ça. Pour réussir son projet de changement, il convient qu'il soit jalonné de succès intermédiaires. En haute montagne, lors d'une ascension, il est bien nécessaire de faire des haltes à des camps prévus à cet effet.

Fort de ce constat, je vous propose une méthode de construction d'un système ISO 22000 certifiable basée sur huit clés.



J'ai souhaité présenter cette méthode de construction sous une forme dynamique. Nous allons donc faire ensemble une course de fond dans un stade d'athlétisme. Les parties intéressées (au sens de la norme ISO 22000) seront vos supporters. Ils seront attentifs à votre performance et ne manqueront pas de vous encourager... à vous améliorer.

1^{ère} clé : Comment définir votre politique et vos objectifs compte tenu de votre contexte actuel ?

La première clé donne le départ. Il s'agit de savoir dans quel contexte vous évoluez, quels sont vos enjeux internes et externes, pour aligner l'organisation à votre stratégie.

C'est également l'occasion d'évaluer les forces en présence dans le stade : les parties intéressées. Pour cela, il conviendra de les identifier, de savoir celles qui sont pertinentes pour votre organisation et connaître leurs exigences (besoins et attentes).

Votre politique et vos objectifs en matière de sécurité des denrées alimentaires pourront ainsi être définis et communiqués.

2^{ème} clé : Comment planifier votre système de management de la sécurité des denrées alimentaires (SMSDA) ?

C'est une clé importante puisqu'elle va vous permettre de structurer votre SMSDA pour répondre à vos orientations et à vos objectifs stratégiques. Pour cela, vous allez identifier les risques et les opportunités liés à votre organisation :

- > Qu'est-ce qui peut m'empêcher d'atteindre mes objectifs (risques) ?
- > Qu'est-ce qui peut favoriser l'atteinte de mes objectifs (opportunités) ?

C'est ensuite au sein des processus de votre organisation que vous allez mettre en place des actions face à ces risques et opportunités. Processus dans lesquels vous allez définir les rôles, les responsabilités et les autorités de chacun. Les ressources (humaines, matérielles, informationnelles, etc.) devront être définies. Les informations documentées viendront solidifier les processus et la communication interne et externe vous permettra d'être efficace.

3^{ème} clé : Comment respecter les bases de la sécurité de nos produits ?

Il s'agit ici de s'assurer de bases solides pour maintenir l'hygiène tout au long de vos activités. Vous réaliserez ici la mise en place des exigences légales et réglementaires issue de votre veille réglementaire.

C'est également l'occasion de savoir comment votre équipe chargée de la sécurité des denrées alimentaires définit, approuve, diffuse, fait appliquer et vérifie les programmes prérequis (PRP). L'identification et la traçabilité de vos produits vous assureront l'aptitude à retrouver l'historique, la mise en œuvre et l'emplacement de vos produits.

4^{ème} clé : Comment assurer la maîtrise efficace de la sécurité de nos produits ?

C'est tout le volet relatif à l'étude HACCP, avec ses différentes étapes et ses principes. Les étapes préalables à l'analyse des dangers devront être traitées :

- > constitution de votre équipe avec des compétences pluridisciplinaires ;
- > description de vos produits ;
- > usage prévu de vos produits ;
- > diagramme de flux et description des processus ;

Il faut ensuite traiter les étapes :

- > d'identification et d'évaluation des dangers (biologique, physique et chimique) ;
- > de sélection et d'évaluation des mesures de maîtrise à classer à des étapes CCP (Critical Control Point ou point critique pour la maîtrise) et/ou à gérer comme PRPO (programme prérequis opérationnel) ;
- > d'établissement de votre plan de maîtrise des dangers (plan HACCP et/ou plan PRPO).

5^{ème} clé : Comment appliquer les méthodes pour mettre en œuvre efficacement votre système de management ?

Il s'agit pour vous, de mettre en œuvre tous les outils, méthodes et moyens pour garantir que votre système de management de la sécurité de vos denrées alimentaires fonctionne efficacement (le respect des règles d'hygiène et l'application du Plan HACCP / PRPO notamment).

Doivent être développés à cette étape les éléments relatifs à :

- > la maîtrise de la surveillance et du mesurage (métrologie) ;
- > la maîtrise de vos non-conformités (opérationnelles, celles liées aux défauts d'hygiène ou à la perte de maîtrise de vos CCP/PRPO).

6^{ème} clé : Comment réagir en cas d'urgences et/ou d'incidents ?

Il s'agit d'une éventuelle sortie de piste dans votre parcours. Les incidents ou accidents sont malheureusement possibles en agroalimentaire (alertes sanitaires, toxi-infection alimentaire collective, etc.). Il s'agira donc de vous préparer et d'être en capacité de répondre aux situations d'urgences et aux incidents (dysfonctionnements, défaillances, retraits et rappels de produits en autres).

Ces situations d'urgence et incidents peuvent éventuellement déclencher une crise au niveau de votre entreprise, de votre filiale ou du Groupe. Il convient donc de se préparer à gérer d'éventuelles crises. Pour cela, des fiches outils et des aide-mémoire vous seront proposés.

7^{ème} clé : Comment s'assure-t-on que les méthodes et les moyens mis en œuvre sont efficaces ?

Il s'agit de vérifier l'efficacité de votre système de management de la sécurité des denrées alimentaires. C'est notamment l'étape 11 de l'HACCP selon le *Codex Alimentarius* : établir les procédures de vérification. Vous devrez planifier vos activités de vérification. Ces activités devront vous permettre de vous assurer de la mise en œuvre et/ou de l'efficacité des différentes actions engagées. Parmi les actions de vérification, nous verrons les inspections hygiène, les audits internes, les plans de contrôle... Les résultats obtenus seront analysés, évalués et présentés aux personnes concernées afin d'engager l'amélioration de votre système.

8^{ème} clé : Comment tire-t-on parti de l'expérience pour améliorer le système de management de la sécurité des denrées alimentaires ?

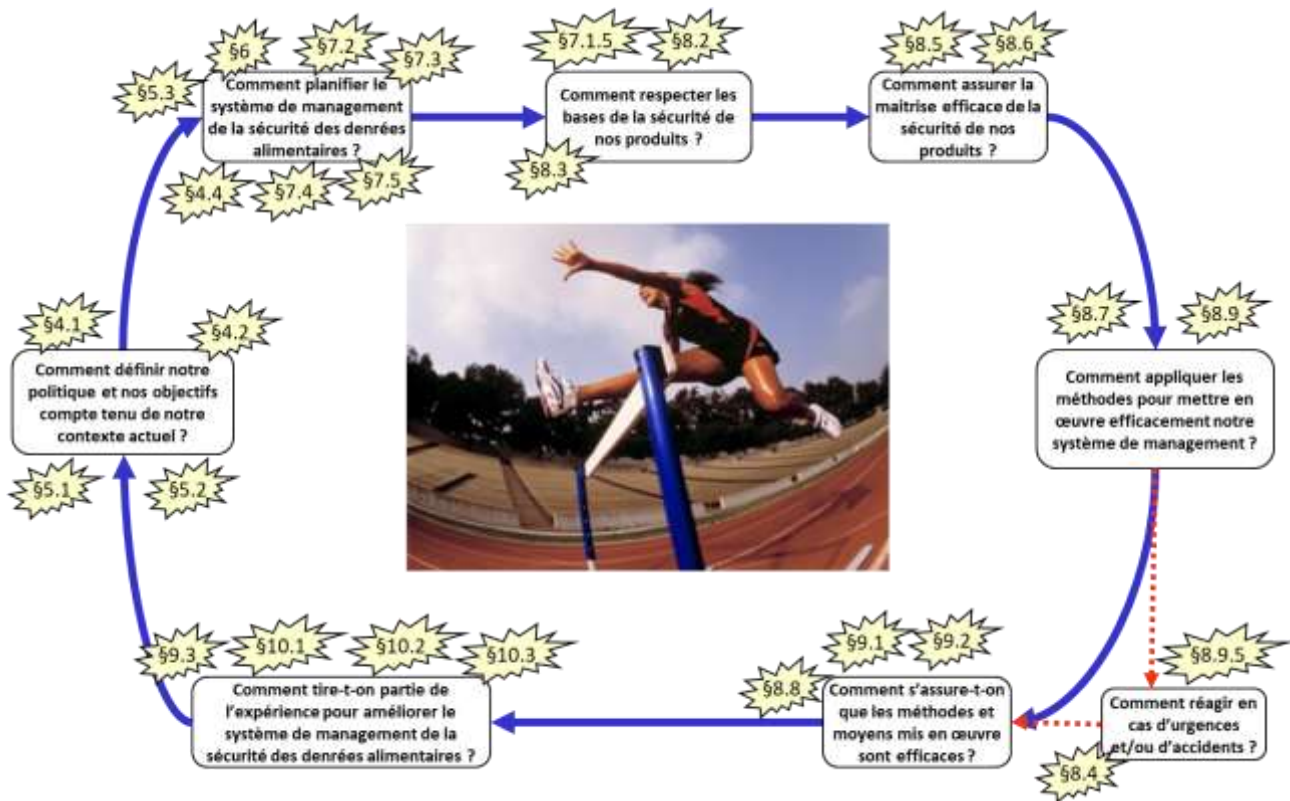
L'amélioration n'est possible qu'après une analyse et une évaluation des données. Il s'agira donc de considérer les résultats des activités de vérification afin de prendre des décisions. Vous prendrez des décisions au cours de la revue de direction. Cette revue vous permettra, entre autres, d'identifier de nouveaux besoins en ressources, de générer des actions d'amélioration et de statuer sur l'adéquation de votre politique de sécurité des aliments.

Dans cette clé, il sera aussi question d'amélioration continue de la pertinence, de l'adéquation et de l'efficacité du SMSDA.

Conclusion

En conclusion, l'amélioration continue, consistera à enchaîner les tours de stade, en franchissant les haies de plus en plus hautes ! (sans passer dessous).

Avec cette méthode de construction pas à pas, tous les chapitres de la norme ISO 22000:2018 sont traités (Cf. figure suivante).



Après avoir utilisé toutes les clés, vous pouvez candidater à la certification ISO 22000 voire FSSC 22000 si vous rajoutez les exigences additionnelles correspondantes à la version en vigueur.

Cette présentation vous a convaincu, alors poursuivez votre parcours : [Cliquez ici !](#)

POUR ALLER PLUS LOIN SUR LE SUJET

