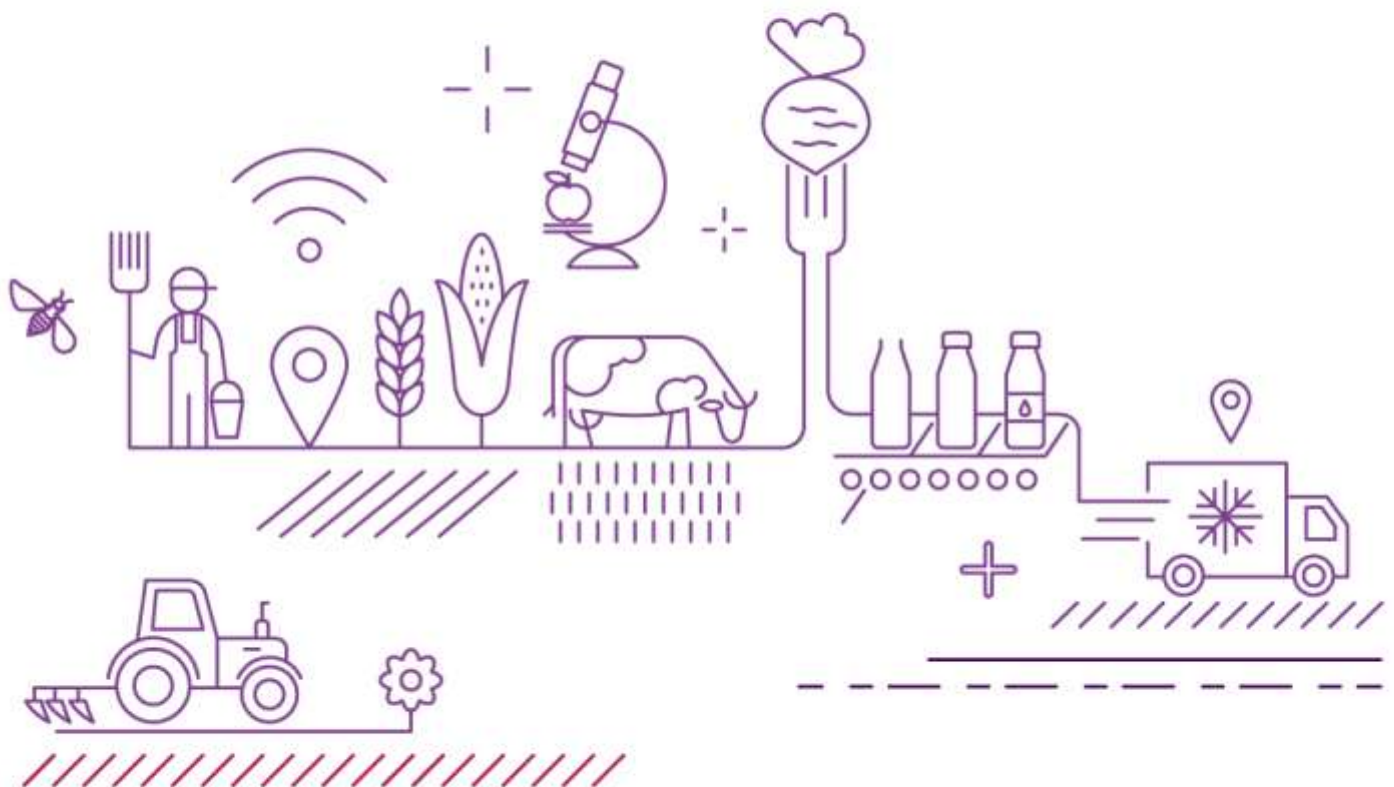


# Les ressources bibliographiques

Module de soutien n°6 – v7

Juin 2020



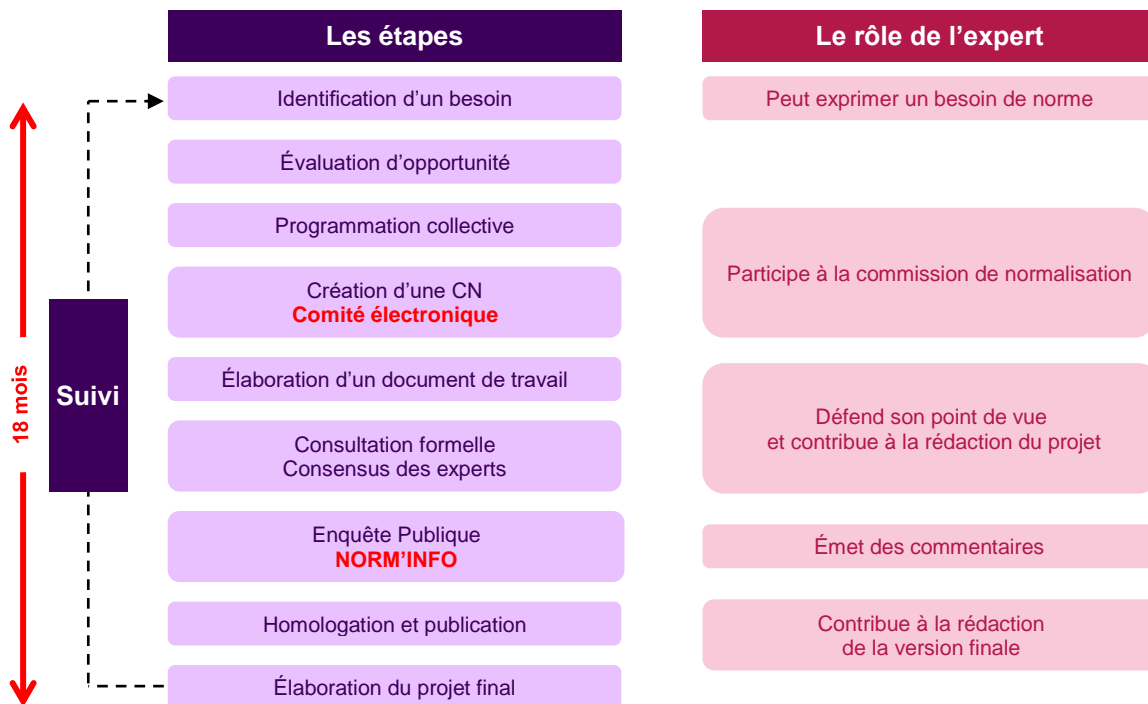
## | Pourquoi utiliser un document normatif ?

La normalisation a pour objet de fournir des documents de référence comportant des solutions à des problèmes techniques et commerciaux concernant les produits biens et services, qui se posent de façon répétée dans les relations entre partenaires économiques, scientifiques, techniques ou sociaux.

La norme présente donc plusieurs finalités :

- > Définir un langage commun
- > Harmoniser des pratiques
- > Assurer la compatibilité technique de matériels ou l'interopérabilité de systèmes
- > Définir des méthodes de caractérisation communes des produits
- > Fournir des modes de preuve de conformité à la réglementation (présomption de conformité à une directive)
- > Donner confiance aux utilisateurs, aux consommateurs, aux pouvoirs publics, ...

et suit un processus d'élaboration bien défini permettant sur l'ensemble du processus d'élaboration à toute partie intéressée d'émettre un avis sur le document en cours d'élaboration. À titre d'exemple l'élaboration d'une norme française homologuée suit le processus d'élaboration suivant :



Il est à noter que la norme française homologuée (NF) n'est pas le seul type de document développé par AFNOR. Il existe aussi :

- > Les documents de normalisation
  - A contenu prescriptif : Norme expérimentale (XP)
  - A contenu informatif : Fascicule de documentation (FD)
- > Autres documents de référence
  - Guide d'application (GA)
  - Accord (AC)
  - Référentiel de bonnes pratiques (BP)

Sur le domaine de la sécurité des aliments, plusieurs documents ont été, ou sont, développés. Si vous voulez mettre en place la norme ISO 22000, vous pouvez vous appuyer sur ces documents normatifs. Ce module les présente.

## Liste des documents publiés (regroupés par thème) relatifs au management de la qualité et/ou de la sécurité des aliments

### > VOCABULAIRE et PRINCIPES

- NF V01-002 (déc. 2015) : Traçabilité et sécurité des aliments - Management et hygiène - Hygiène des aliments - Glossaire Français - Anglais (révision NF V01-002:2008, indice de classement : V01-002) – En cours de révision.
- NF EN ISO 22005 (octobre 2007) : Traçabilité de la chaîne alimentaire – Principes généraux et exigences fondamentales s'appliquant à la conception du système et à sa mise en œuvre (indice de classement : V01-012)

### > DOCUMENTS "PÉDAGOGIQUES"

- NF V01-006 (août. 2008) : Hygiène des aliments – Place de l'HACCP et application de ses principes pour la maîtrise de la sécurité des aliments et des aliments des animaux (indice de classement : V01-006) – En cours de révision
- NF V01-001 (mars 2006) : Hygiène des denrées alimentaires et des aliments pour animaux – Méthodologie pour l'élaboration des guides de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP (indice de classement : V01-001)

### > MANAGEMENT DE LA SÉCURITÉ DES ALIMENTS

- NF EN ISO 22000 (août 2018) : Systèmes de management de la sécurité des denrées alimentaires - Exigences pour tout organisme appartenant à la chaîne alimentaire (indice de classement : V01-010).
- XP ISO/TS 22002-1 (juin 2010) : Programmes prérequis pour la sécurité des denrées alimentaires – partie 1 : Fabrication des denrées alimentaires (indice de classement : V01-030-1)
- XP ISO/TS 22002-2 (février 2013) : Programmes prérequis pour la sécurité des denrées alimentaires – partie 2 : Restauration (indice de classement : V01-030-2)
- XP ISO/TS 22002-3 (avril 2012) : Programmes prérequis pour la sécurité des denrées alimentaires – partie 3 : Agriculture (indice de classement : V01-030-3)
- XP ISO/TS 22002-4 (avril 2014) : Programmes prérequis pour la sécurité des denrées alimentaires – partie 4 : Fabrication des emballages alimentaires (indice de classement : V01-030-4)
- XP ISO/TS 22002-5 (déc. 2019) : Programmes prérequis pour la sécurité des denrées alimentaires - partie 5 : transport et stockage (indice de classement : V01-030-5)
- XP ISO/TS 22002-6 (juin 2016) : Programmes prérequis pour la sécurité des denrées alimentaires – partie 6 : Fabrication d'aliments pour animaux (indice de classement : V01-030-6).
- XP ISO/TS 22003 (avril 2014) : Systèmes de management de la sécurité des denrées alimentaires – Exigences pour les organismes procédant à l'audit et à la certification de systèmes de management de la sécurité des denrées alimentaires (révision de la version de 2007, indice de classement : V01-013) – En cour de révision
- NF ISO 22004 (déc. 2014) : Systèmes de management de la sécurité des denrées alimentaires – Recommandations pour l'application de l'ISO 22000 (indice de classement : V01-011) (révision de l'ISO/TS 22004:2005)
- FD V01-020 (avril 2010) : Agriculture et industrie alimentaire – Lignes directrices pour l'établissement d'une démarche de traçabilité dans les filières agricoles et alimentaires (indice de classement : V01-020)

### > DÉTERMINATION DE LA DURÉE DE VIE

- FD V01-014 (Nov. 2016) : Traçabilité et sécurité des aliments - Management et hygiène - Recommandations pour la détermination de la durée de vie microbiologique des aliments (révision de FD V01-014:2009, indice de classement : V01-014) – En cours de publication
- NF V01-003 (déc. 2018) : Traçabilité et sécurité des aliments - Management et hygiène - Lignes directrices pour la réalisation de tests de vieillissement microbiologique - Aliments périssables réfrigérés (indice de classement : V01-003) – En cours de révision
- NF V01-009 (mai 2014) : Hygiène et sécurité des produits alimentaires – Lignes directrices pour la réalisation des tests de croissance microbiologiques (révision NF V01-009:2007, indice de classement : V01-009)
- NF V01-015 (mai 2016) : Traçabilité et sécurité des aliments - Management et hygiène – Vérification de l'hygiène en restauration commerciale (indice de classement : V01-015)

- NF V01-016 (déc. 2019) : Traçabilité et sécurité des aliments - Management et hygiène - Vérification de l'hygiène en remise directe de viandes, de préparations de viandes, de viandes hachées et/ou de produits à base de viande (indice de classement : V01-016)

> **DIVERS**

- NF EN 15593 (avril 2008) : Emballages – Management de l'hygiène dans la fabrication des emballages destinés aux denrées alimentaires – Exigences (indice de classement : H60-200)
- NF ISO 22006 (nov. 2010) : Systèmes de management de la qualité – Lignes directrices pour l'application de l'ISO 9001:2008 pour la production des récoltes (indice de classement : X30-026)

## Liste des documents publiés (regroupés par thème) relatifs au management de la qualité et/ou de la sécurité des aliments

Référence	Date de publication	Titre	Contact
NF V01-001	Mars 2006	Hygiène des denrées alimentaires et des aliments pour animaux – Méthodologie pour l'élaboration des guides de bonnes pratiques d'hygiène et d'application des principes HACCP	Laura SOLAROLI (Secrétaire de la Commission AFNOR/V01C « Traçabilité et sécurité des aliments »)
NF V01-002	Déc. 2015	Traçabilité et sécurité des aliments - Management et hygiène - Hygiène des aliments - Glossaire Français - Anglais	
NF V01-003	Juin 2010	Sécurité des aliments – Lignes directrices pour la réalisation d'un test de vieillissement – Aliments périssables réfrigérés	
NF V01-006	Sept. 2008	Hygiène des aliments – Place de l'HACCP et application de ses principes pour la maîtrise de la sécurité des aliments et des aliments des animaux	
NF V 01-009	Mai 2014	Hygiène et sécurité des produits alimentaires – Lignes directrices pour la réalisation des tests de croissance microbiologiques	
NF EN ISO 22000	Août 2018	Systèmes de management de la sécurité des denrées alimentaires - Exigences pour tout organisme appartenant à la chaîne alimentaire	
NF ISO 22004	Déc. 2014	Systèmes de management de la sécurité des denrées alimentaires – Recommandations pour l'application de l'ISO 22000	
XP ISO/TS 22002-1	Juin 2010	Programmes prérequis pour la sécurité des denrées alimentaires – partie 1 : Fabrication des denrées alimentaires	
XP ISO/TS 22002-2	Février 2013	Programmes prérequis pour la sécurité des denrées alimentaires – partie 2 : Restauration	
XP ISO/TS 22002-3	Avril 2012	Programmes prérequis pour la sécurité des denrées alimentaires – partie 3 : Agriculture	
XP ISO/TS 22002-4	Avril 2014	Programmes prérequis pour la sécurité des denrées alimentaires – partie 4 : Fabrication des emballages alimentaires	
XP ISO/TS 22002-5	Déc. 2019	Programmes prérequis pour la sécurité des denrées alimentaires - partie 5 : transport et stockage	

Référence	Date de publication	Titre	Contact
XP ISO/TS 22002-6	Juin 2016	Programmes prérequis pour la sécurité des denrées alimentaires – partie 6 : Fabrication d'aliments pour animaux	Laura SOLAROLI (Secrétaire de la Commission AFNOR/V01C « Traçabilité et sécurité des aliments »)
NF EN ISO 22005	Oct. 2007	Traçabilité dans la chaîne alimentaire – Principes généraux et exigences fondamentales s'appliquant à la conception du système et à sa mise en œuvre	
XP ISO/TS 22003	Mai 2014	Systèmes de management de la sécurité des denrées alimentaires – Exigences pour les organismes procédant à l'audit et à la certification de systèmes de management de la sécurité des denrées alimentaires	
FD V01-014	Publication prévue en nov. 2016	Sécurité des aliments – Recommandations sur les éléments utiles pour la détermination de la durée de vie microbiologique des aliments	
NF V01-015	Mai 2016	Traçabilité et sécurité des aliments - Management et hygiène – Vérification de l'hygiène en restauration commerciale	
NF V01-016	Déc. 2019	Traçabilité et sécurité des aliments - Management et hygiène - Vérification de l'hygiène en remise directe de viandes, de préparations de viandes, de viandes hachées et/ou de produits à base de viande	
FD V01-020	Avril 2010	Agriculture et industrie alimentaire – Lignes directrices pour l'établissement d'une démarche de traçabilité dans les filières agricoles et alimentaires	
NF EN 15593	Avril 2008	Emballages – Management de l'hygiène dans la fabrication des emballages destinés aux denrées alimentaires – Exigences	Annick GALPIN (secrétaire de la Commission AFNOR/H08F « Emballage »)