

LA NORME ISO 22000

DE NORM ISO 22000



Objectif: assurer la maîtrise de la sécurité alimentaire...



Doel: het beheer van de voedselveiligheid verzekeren ...

ISO 22000: Quoi de neuf ?

- ✓ Simplifier
- ✓ Assurer l'accès
- ✓ Harmoniser

ISO 22000: Wat is nieuw ?

- ✓ Vereenvoudigen
- ✓ Toegankelijkheid verzekeren
- ✓ Harmoniseren

Histoire des Systèmes de management de la sécurité alimentaire (SMSA) (1)

Fin années 60	Naissance du concept HACCP (industries US en lien avec la NASA)
1993	Harmonisation internationale de la méthode HACCP par le <i>Codex alimentarius</i>
Début années 90	Certification ISO 9000 exigée pour les fournisseurs des grands distributeurs
1993	Introduction de HACCP dans les directives européennes

Historiek van de managementsystemen voor de voedselveiligheid (MSVV) (1)

Eind jaren 60	Ontstaan van het HACCP concept (Amerikaanse industrie verbonden aan NASA)
1993	Internationale harmonisering van de HACCP methode door de <i>Codex alimentarius</i>
Begin jaren 90	Certificatie ISO 9000 vereist voor leveranciers van groothandels
1993	Invoering van HACCP in Europese richtlijnen

Histoire des Systèmes de management de la sécurité alimentaire (SMSA) (2)

1997	1ères normes nationales (NL, DK, AUS) certifiables de SMSA basés sur HACCP
1998	1ère norme privée de SMSA édictée par un consortium de distributeurs: BRC
2001	Lancement par le CIES de la Global Food Safety Initiative (GFSI)
2001	Lancement des travaux pour l'élaboration d'ISO 22000 – basée sur HACCP

Historiek van de managementsystemen voor de voedselveiligheid (MSVV) (2)

1997	Eerste certificeerbare nationale normen (NL, DK, AUS) voor MSVV o.b.v. HACCP
1998	Eerste niet-officiële norm voor MSVV uitgevaardigd door een consortium: BRC
2001	Lancering van het <i>Global Food Safety Initiative</i> (GFSI) door het CIES
2001	Aanvang van het uitschrijven van ISO 22000 – gebaseerd op HACCP

Histoire des Systèmes de management de la sécurité alimentaire (SMSA) (3)

2002 -	Exigence croissante de la grande distribution pour une certification SMSA
2003	Reconnaissance des 1ères normes de SMSA par la GFSI
2005	Publication de l'ISO 22000

Historiek van de managementsystemen voor de voedselveiligheid (MSVV) (3)

2002 -	Groeiende verplichting van de groothandel voor een certificatie van de MSVV
2003	Erkenning van de eerste normen voor MSVV door het GFSI
2005	Publicatie van de norm ISO 22000

ISO 22000: Objectifs / Doelstellingen

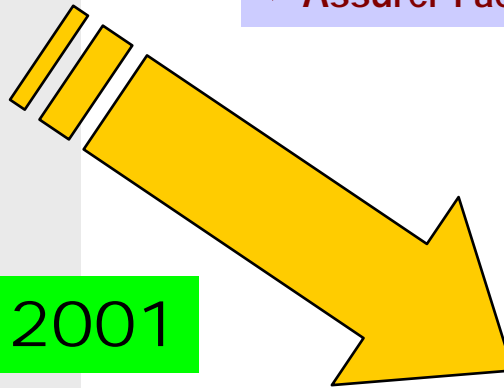
- UK: BRC Global Standard-Food
- UK: EFSIS
- D: IFS International Food Standard
- NL: HACCP based FSS
- DK: DS 3027
- GR: EL0T 1416
- IRL: IS 343:2000
- AUS: NCS/H/003
- USA: SQF 2000 + SQF 1000
- *BEL: règlements - guides*

Nov. 2001

Sept. 2005

- ✓ Harmoniser
- ✓ Simplifier
- ✓ Assurer l'accès

*Harmoniseren
Vereenvoudigen
Toegankelijkheid verzekeren*



ISO 22000: Objectifs / Doelstellingen

Vision ISO 22000:

Avec l'engagement des industriels, de leurs fédérations et des autorités, ISO 22000 va supplanter BRC et IFS à un horizon 5 ans

NB: BRC et IFS ne sont une réalité que dans quelques pays.

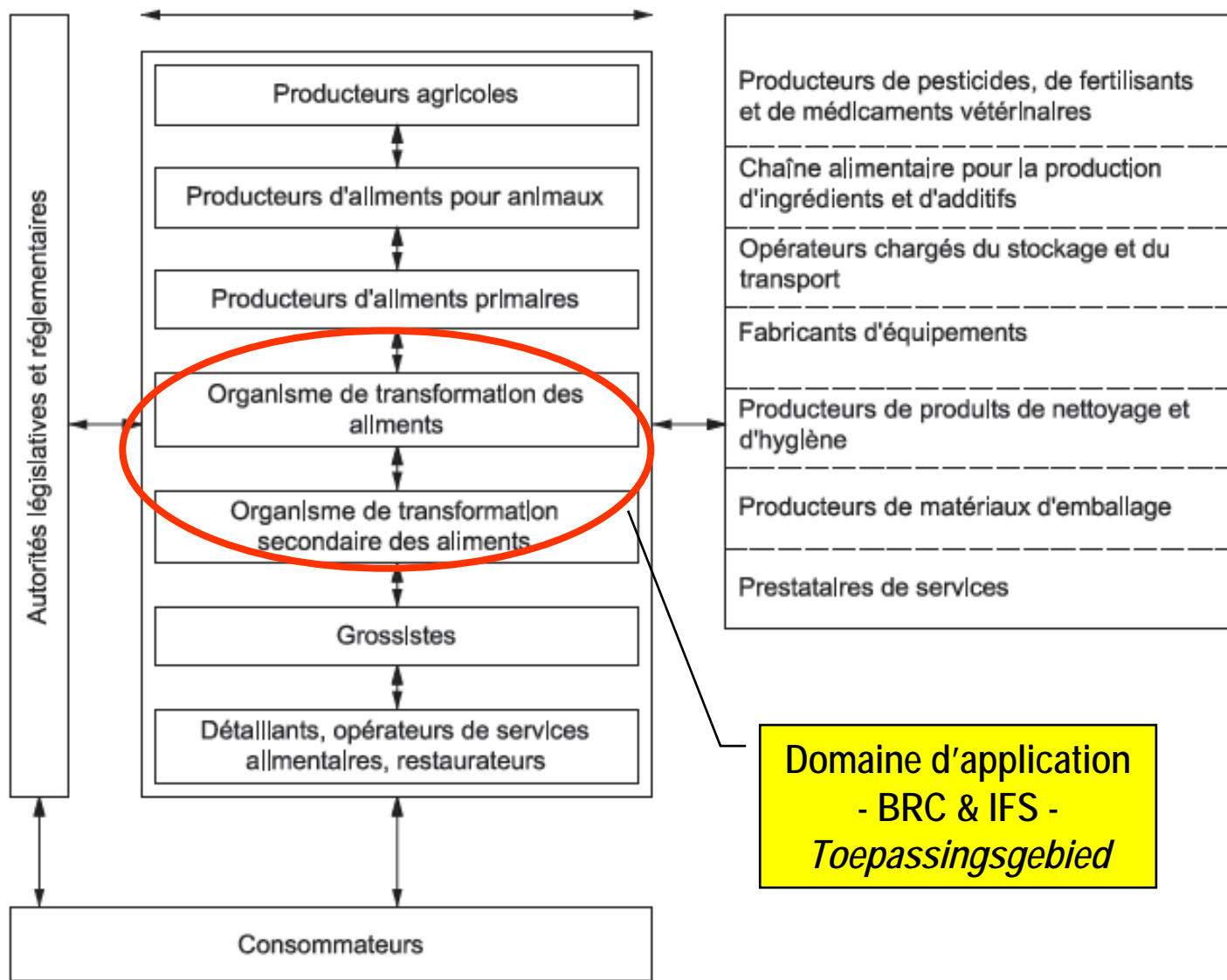


Visie ISO 22000:

Met de inzet van de industrie, de federaties en de overheden zullen BRC en IFS binnen 5 jaar verdrongen zijn door ISO 22000.

NB: BRC en IFS worden slechts in enkele landen gebruikt.

ISO 22000 - *Portée: la chaîne alimentaire complète* *Reikwijdte: de ganse voedselketen*



ISO 22000 -

Fond: HACCP Codex compatible
Basis: vergelijkbaar met HACCP Codex

Textes de base

Codex Alimentarius

SYSTEME D'ANALYSE DES RISQUES – POINTS CRITRIQUES POUR LEUR MAITRISE (HACCP) ET DIRECTIVES CONCERNANT SON APPLICATION

Appendice au CAC/RCP 1-1969, Rév. 3 (1997)

PREAMBULE

La première section du présent document définit les principes du Système d'analyse des risques – points critiques pour leur maîtrise (HACCP), adopté par la Commission du Codex Alimentarius. La deuxième partie donne des orientations générales concernant l'application de ce système, tout en reconnaissant que les détails de sa mise en œuvre peuvent varier selon les circonstances¹.

Le système, qui repose sur des bases scientifiques et cohérentes, définit des dangers spécifiques et indique les mesures à prendre en vue de les maîtriser et de garantir la salubrité de l'aliment. Le système HACCP est un outil qui permet

Basic Texts

Codex Alimentarius

HAZARD ANALYSIS AND CRITICAL CONTROL POINT (HACCP) SYSTEM AND GUIDELINES FOR ITS APPLICATION

Annex to CAC/RCP 1-1969, Rev. 3 (1997)

PREAMBLE

The first section of this document sets out the principles of the Hazard Analysis and Critical Control Point (HACCP) system adopted by the Codex Alimentarius Commission. The second section provides general guidance for the application of the system while recognizing that the details of application may vary depending on the circumstances of the food operation.¹

The HACCP system, which is science based and systematic, identifies specific hazards and measures for their control to ensure the safety of food. HACCP is a tool to assess hazards and establish control systems that focus on prevention

ISO 22000 - *Forme: ISO 9001:2000 compatible* *Vorm: vergelijkbaar met ISO 9001:2000*

ISO 22000

1 Domaine d'application	<i>Toepassingsgebied</i>
2 Références normatives	<i>Normatieve referenties</i>
3 Termes et définitions	<i>Termen en definities</i>
4 Système de management de la sécurité des denrées alimentaires	<i>Managementsysteem voor de voedselveiligheid</i>

ISO 9001:2000

1 Domaine d'application	<i>Toepassingsgebied</i>
2 Références normatives	<i>Normatieve referenties</i>
3 Termes et définitions	<i>Termen en definities</i>
4 Système de management de la qualité	<i>Kwaliteitsmanagementsysteem</i>

ISO 22000 - *Forme: ISO 9001:2000 compatible*
Vorm: vergelijkbaar met ISO 9001:2000

ISO 22000

5 Responsabilité de la direction

Directieverantwoordelijkheid

6 Management des ressources

Beheer van hulpmiddelen

ISO 9001:2000

5 Responsabilité de la direction

Directieverantwoordelijkheid

6 Management des ressources

Beheer van hulpmiddelen

ISO 22000

7 Planification et réalisation de produits sûrs

Planning en productie van veilige producten

7.1 Généralités

Algemeenheden

7.2 Programmes prérequis (PRP)

PRP

7.3 Étapes initiales permettant l'analyse des dangers

Vorbereidende stappen voor de gevarenanalyse

7.4 Analyse des dangers

Gevarenanalyse

7.5 Établissement des programmes prérequis opérationnels (PRP opérationnels)

Vastleggen van operationele PRP

7.6 Établissement du plan HACCP

Invoering van een HACCP-plan

7.7 Mise à jour des informations initiales et des documents spécifiant les PRP et le plan HACCP

Updaten van initiële info en documenten

7.8 Planification de la vérification

Planning van verificatie

7.9 Système de traçabilité

Traceerbaarheidssyteem

7.10 Maîtrise des non-conformités

Beheer van non-conformiteiten

ISO 9001:2000

7 Réalisation du produit

Realisatie van het product

ISO 22000 - *Forme: ISO 9001:2000 compatible* *Vorm: vergelijkbaar met ISO 9001:2000*

ISO 22000

8 Validation, vérification et amélioration du système de management de la sécurité des denrées alimentaires *Validatie, verificatie en verbetering*

8.1 Généralités *Algemeenheden*

8.2 Validation des combinaisons de mesures de maîtrise *Validatie van combinaties van beheersmaatregelen*

8.3 Maîtrise de la surveillance et du mesurage *Beheer van controle en metingen*

8.4 Vérification du système de management de la sécurité des denrées alimentaires *Verificatie van het beheerssysteem*

8.5 Amélioration *Verbetering*

ISO 9001:2000

8 Mesures, analyse et amélioration *Metingen, analyse en verbetering*

ISO 22000:

**GOVERNEMENT BELGE
COMPATIBLE**

ISO 22000:

**IN LIJN MET DE BELGISCHE
OVERHEID**

Intégration dans autres systèmes de qualité

Les guides s'inscrivent dans une logique de démonstration de l'efficacité:

- des BPH
- des procédures HACCP mise en place
- de la traçabilité (systèmes et procédures)

☞ outil **d'analyse**, **d'évaluation** et de **gestion** des risques pour la sécurité sanitaire des denrées alimentaires qui peut être intégré dans un système de management de la sécurité sanitaire des aliments

Integratie in andere kwaliteitssystemen

De grondgedachte van **de gidsen** ligt bij het aantonen van de efficiëntie van:

- GHP
- uitgewerkte HACCP procedures
- traceerbaarheid (systemen en procedures)

☞ hulpmiddel voor **analyse**, **evaluatie** en **risicobeheer** van de voedselveiligheid dat geïntegreerd kan worden in een managementsysteem voor de voedselveiligheid

ISO 22000 = réponse complète

ISO 22000 et l'AR de 14/11/03

ENJEUX – OBJECTIFS DU NOUVEL A.R.

** Gérer les crises qui surviennent dans la chaîne alimentaire de manière centralisée et efficace (traumatisme de la crise de la dioxine)*

ISO 22000 en het KB van 14/11/03

UITDAGINGEN – DOELSTELLINGEN VAN HET KB

** Crisissen die onverwachts voorkomen in de voedselketen op een gecentraliseerde en doeltreffende manier beheren (trauma van de dioxinecrisis)*

Réponse ISO 22000:



5.6 communication externe avec les clients, les fournisseurs, les autorités



Antwoord van ISO 22000:

5.6 Externe communicatie met klanten, leveranciers, overheden

ISO 22000 et l'AR de 14/11/03

ENJEUX – OBJECTIFS DU NOUVEL A.R.

** Couvrir l'ensemble de la chaîne alimentaire y compris les fournisseurs d'intrants agricoles, les conditionneurs, les transporteurs et sous traitants et accroître la sécurité alimentaire pour l'ensemble des maillons*

ISO 22000 en het KB van 14/11/03

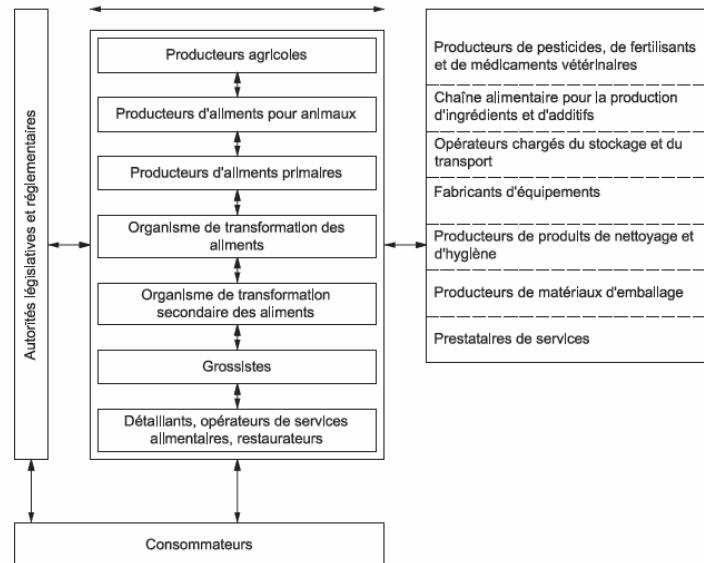
UITDAGINGEN – DOELSTELLINGEN VAN HET KB

** Het omvatten van de volledige voedselketen, inclusief de leveranciers aan landbouwbedrijven, de verpakkers, transporteurs en onderaannemers, en daarbij de voedselveiligheid vergroten voor alle schakels van de keten*

Réponse ISO 22000:



Portée de la norme



Antwoord van ISO 22000:

Reikwijdte van de norm

ISO 22000 et l'AR de 14/11/03

ENJEUX – OBJECTIFS DU NOUVEL ARRETE ROYAL

** Organiser rapidement et efficacement le rappel de produits et éviter la répétition du problème par l'identification de la source (Traçabilité)*

ISO 22000 en het KB van 14/11/03

UITDAGINGEN – DOELSTELLINGEN VAN HET KB

** Op een snelle en efficiënte wijze het terugroepen van producten organiseren en voorkomen dat een probleem zich herhaalt door de oorzaak te achterhalen (traceerbaarheid)*

Réponse ISO 22000:



7.9 Système de traçabilité
7.10.2 Actions correctives
7.10.4 Retraits



Antwoord van ISO 22000:

7.9 Traceerbaarheidssystemen
7.10.2 Correctieve acties
7.10.4 Terughaling

ISO 22000 et l'AR de 14/11/03

ENJEUX – OBJECTIFS DU NOUVEL ARRETE ROYAL

** Recommander l'utilisation de guides sectoriels*

ISO 22000 en het KB van 14/11/03

UITDAGINGEN – DOELSTELLINGEN VAN HET KB

** Het gebruik van sectorguides aanraden*

Réponse ISO 22000:



7.2 Programmes Prérequis (PRP)

= Bonnes Pratiques

Lors du choix...des PRP, l'organisme doit tenir compte des informations pertinentes et les utiliser (par exemple, les exigences légales...les guides reconnus...)

Antwoord van ISO 22000:

7.2 PRP (Vereistenprogramma's)

= Goede praktijken

Bij de keuze...van de PRP, dient de organisatie rekening te houden met relevante informatie en dient ze deze ook te gebruiken (bv. Wettelijke vereisten, ... goedgekeurde gidsen...)

ISO 22000 et l'AR de 14/11/03

ENJEUX – OBJECTIFS DU NOUVEL ARRETE ROYAL

- * Accroître la transparence à l'égard des services de contrôle

ISO 22000 en het KB van 14/11/03

UITDAGINGEN – DOELSTELLINGEN VAN HET KB

- * *Vergroten van de transparantie t.o.v. controleinstanties*

Réponse ISO 22000:

ISO TS 22003 exigences pour la certification

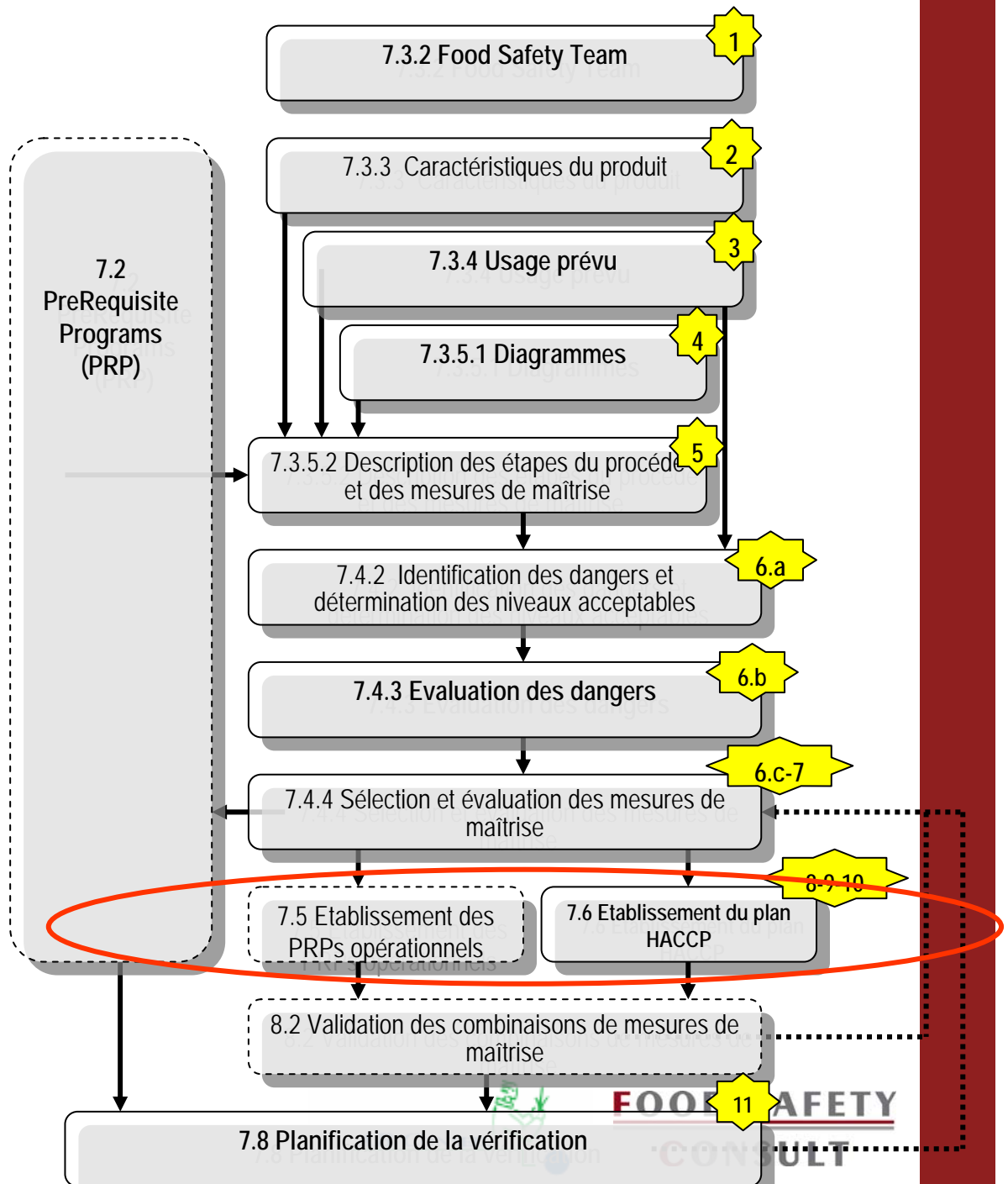


Antwoord van ISO 22000:

ISO TS 22003 vereisten voor certificatie

Principe des "trois jambes" & boucle d'amélioration

Principe van "drie pijlers" en verbeteringslus



ISO 22000 – Principe des 3 jambes

Un exemple: Sandwich poulet & salade

PRP : objectif = environnement hygiénique approprié

- | | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none">✓ Hygiène personnelle✓ Chaîne du froid✓ FIFO matières premières✓ Cuisine chaude séparée✓ Confinement zone à risque | <ul style="list-style-type: none">✓ Climatisation laboratoire✓ Nettoyage & désinfection✓ Lutte contre les nuisibles✓ ... |
|--|---|

PRP opérationnel: danger à maîtriser = résidus nitrates + phytosanitaires dans salade

Mesures de maîtrise:

- ✓ Production EurepGAP
- ✓ Producteurs sous contrat

Système de surveillance:

- ✓ Contrats producteurs
- ✓ Vérification des bulletins de livraison

CCP : danger à maîtriser = salmonelles dans poulet

Mesures de maîtrise

- ✓ Cuisson à 72° à coeur

Système de surveillance:

- ✓ Température braisière + temps cuisson

ISO 22000: comparaison avec BRC / IFS

	ISO 22000	BRC / IFS
Statut	✓ Norme internationale + nationale	➤ Normes privées
Portée	✓ Chaîne alimentaire complète <i>(production – transformation – distribution)</i> ✓ Fournisseurs de l'agriculture <i>(aliments pour bétail - phytosanitaires)</i> ✓ Produits et services connexes <i>(matériaux au contact – produits vétérinaires - ...)</i>	➤ Transformation uniquement
GxP (PRP)	✓ Spécification ouverte, souple	➤ Spécification fermée, lourde

ISO 22000: vergelijking met BRC / IFS

	ISO 22000	BRC / IFS
Statuut	✓ internationale + nationale norm	➤ Niet-officiële normen
Reikwijdte	✓ Volledige voedselketen <i>(productie – transformatie – distributie)</i> ✓ Leveranciers voor landbouw <i>(veevoeders – meststoffen)</i> ✓ Aanverwante producten + diensten <i>(materiaal in contact - veterinaire producten - ...)</i>	➤ Enkel verwerkende industrie
ExR (PRP)	✓ Open, soepele specificatie	➤ Gesloten, zware specificatie

ISO 22000: comparaison avec BRC / IFS

	ISO 22000	BRC / IFS
Approche	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Approche « système » (EN 45012) ✓ Exigences de résultats ✓ 6 procédures / 23 enregistrements 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Approche « produit » (EN 45011) ➤ Exigences de moyens
HACCP	<ul style="list-style-type: none"> ✓ 12 étapes selon Codex ✓ Adjonctions ciblées au Codex 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ 7 principes uniquement (BRC) ➤ Aucune adjonction au Codex
Structure	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Alignement sur ISO 9001:2000 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Selon ISO 9001:2000 (pour IFS)

ISO 22000: vergelijking met BRC / IFS

	ISO 22000	BRC / IFS
Benadering	<ul style="list-style-type: none"> ✓ "systeem"benadering (EN 45012) ✓ Resultaatgericht ✓ 6 procedures / 23 registraties 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ "Product"benadering (EN 45011) ➤ Gericht op middelen
HACCP	<ul style="list-style-type: none"> ✓ 12 stappen volgens Codex ✓ toevoegsels gericht op Codex 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Enkel 7 principes (BRC) ➤ Geen enkele toevoeging
Structuur	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Uitgelijnd met ISO 9001:2000 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Volgens ISO 9001:2000 (IFS)

ISO 22000: comparaison avec BRC / IFS

	ISO 22000	BRC / IFS
Origine des experts	<ul style="list-style-type: none"> ✓ 67 experts, 24 pays, 5 continents ✓ Toutes les parties intéressées: <i>industrie, agriculture, distribution, certification, accréditation, conseil, corporations, scientifiques, autorités</i> 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ 5 à 10 personnes, 1 seul pays ✓ Distribution (+ inspection)
Gestion du processus	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Professionnels de la normalisation 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Néophytes en normalisation

ISO 22000: vergelijking met BRC / IFS

	ISO 22000	BRC / IFS
Oorsprong van de experts	<ul style="list-style-type: none"> ✓ 67 experts, 24 landen, 5 continenten ✓ Alle betrokken partijen: <i>industrie, landbouw, distributie, certificatie, accreditatie, adviseurs, corporaties, wetenschappers, overheden</i> 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ 5 tot 10 personen, 1 enkel land ✓ Distributie (+ inspectie)
Proces-beheer	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Professionelen in standaardisering 	<ul style="list-style-type: none"> ✓ Nieuwelingen in standaardisering

ISO 22000: Approche système – conclusion

L'approche moyens

- Impose des PRP inutiles
- Impose des enregistrements inutiles
- Manque la maîtrise liée aux oPRP
- Manque les vraies preuves de la maîtrise

ISO 22000: Systeme benadering - conclusie

De benadering via middelen

- Legt nutteloze PRP op
- Legt nutteloze registraties op
- Mist het beheer verbonden aan oPRP
- Mist echte bewijzen van beheer

ISO 22000: Approche système – conclusion

L'approche résultats

- ✓ N'impose aucune mesure inutile
- ✓ Centre la réflexion sur les vrais dangers
- ✓ Assure leur maîtrise par les oPRP
- ✓ Apporte les preuves correspondantes



ISO 22000: Steembenadering - conclusie

De benadering via resultaten

- ✓ Legt geen enkele nutteloze maatregel op
- ✓ Richt de denkoefening op echte gevaren
 - ✓ Verzekert het beheer van oPRP
- ✓ Voert overeenstemmende bewijzen aan

ISO 22000: Valeur ajoutée (selon TC 34-WG8)

- ✓ Exige de créer un système de management complet pour la sécurité alimentaire
- ✓ Apporte une dimension internationale
- ✓ Permet une réduction et une harmonisation des normes
- ✓ Impose une communication structurée et ciblée
- ✓ Comble une lacune entre ISO 9001 et HACCP

ISO 22000: toegevoegde waarde (volgens TC 34-WG8)

- ✓ Verplicht de ontwikkeling van een volledig managementsysteem voor de voedselveiligheid
- ✓ Brengt een internationale dimensie aan
- ✓ Laat een vermindering en een harmonisering van de normen toe
- ✓ Legt een gestructureerde en doelgerichte communicatie op
- ✓ Vult een hiaat op tussen ISO 9001 en HACCP

ISO 22000: Valeur ajoutée (selon TC 34-WG8)

- ✓ Convient à tout type d'entreprise du fait qu'elle est focalisée sur les résultats et non sur les moyens
- ✓ Fournit une base de référence à la chaîne alimentaire dans son intégralité
- ✓ Implique une approche système et non produit
- ✓ Se concentre sur la maîtrise de l'essentiel

ISO 22000: toegevoegde waarde (volgens TC 34-WG8)

- ✓ Is geschikt voor ieder type bedrijf omdat het gericht is op de resultaten en niet op de middelen
- ✓ Voorziet een vergelijkingsbasis voor de gehele voedselketen
- ✓ Omhelst een systematische aanpak en niet een productmatige aanpak
- ✓ Concentreert zich op de beheersing van de essentie

ISO 22000: Valeur ajoutée (selon TC 34-WG8)

- ✓ Procure une norme d'audit (et non d'inspection), constituée d'exigences claires
- ✓ Permet une approche de certification par tierce partie
- ✓ Permet d'économiser des ressources en réduisant le nombre d'audits redondants
- ✓ Peut servir de base de référence à des législations nationales

ISO 22000: toegevoegde waarde (volgens TC 34-WG8)

- ✓ Verschafft een audit – norm (en niet een inspectie – norm) die samengesteld is uit duidelijke vereisten
- ✓ Laat een certificatie door derden toe
- ✓ Laat een besparing van hulpmiddelen toe door het aantal overbodige audits te beperken
- ✓ Kan als referentiebasis dienen voor nationale wetgeving

ISO 22000: C'est pour quand?

C'est parti!

La Tunisie a adopté la norme 22000 comme norme tunisienne.

Première certification accordée ce mois-ci en Espagne

ISO 22000: Wanneer?

Het is begonnen!

Tunesië heeft de norm ISO 22000 als Tunesische norm goedgekeurd.

Eerste certificaat deze maand toegekend in Spanje

ISO 22000: que faut-il faire?

Aménager le système en place pour répondre aux exigences de la 22000

Résister autant que possible aux normes imposant des moyens

ISO 22000: Wat te doen?

Het huidige systeem zodanig ordenen dat aan de eisen van de 22000 voldaan wordt

Zich zoveel mogelijk verzetten tegen normen die middelen opleggen

Nous vous remercions, ...



... nous sommes à votre
disposition
pour d'éventuelles questions

Bedankt voor uw aandacht, ...

... wij beantwoorden graag uw
eventuele vragen

